Rocc. Villarosa A 32

Digitized by Google

Digitized by Google

DELLE COSE RUSTICHE

OVVERO

DELL' AGRICOLTURA TEORICA

Trattata secondo i principj della CHIMICA moderna

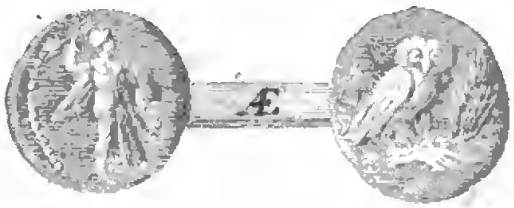
OPERA

DEL P. F. NICCOLA COLI[illegible]ELLA ONORATI

Lettore giubilato in sagra Teologia, Esprovinciale Francescano degli Osservanti, Regio Professore emerito di Agricoltura, e di Diritto naturale, e Socio di diverse Accademie

Edizione seconda accresciuta e migliorata dall' Autore

VOLUME I



R. BIBLIOTECA NAZIONALE "V. E." NAPOLI

IN NAPOLI MDCCCIII

NELLA STAMPERIA FLAUTINA

Con licenza de' Superiori.

523648

Non oderis laboriosa opera, & ruſticationem creatam ab Altissimo.

Ecclesiaſtic. c. 7. v. 15.

Sola res ruſtica, quae sine dubitatione proxima, & quasi consanguinea sapientiae eſt, tam discentibus eget, quam magiſtris.

Columella *in praefat.*

A DIO

OTTIMO MASSIMO

CHE NELLE SAGRE SCRITTVRE

AGRICOLTORE

E

PASTORE BVONO

VIENE APPELLATO

E CHE DONA A NOI

IL NOSTRO PANE QVOTIDIANO

L' OPERA DELLE COSE RVSTICHE

VMILMENTE

L' AVTORE

OFFRE E CONSAGRA

A CHI LEGGE

L' AUTORE

NEl metter noi la prima volta a ſtampa, cominciando dall' anno 1791, le noſtre *Cose ruſtiche*; altro pensiero di certo non ne corse per la mente, che di provvedere di opportune georgiche Iſtituzioni la ſtudiosa gioventù, che la noſtra Cattedra frequentava nelle Regie Scuole di Salerno; con badare principalmente, come si conveniva, a rendere più perfetta la cultura delle noſtre, quasi che diserte, Provincie. Ma ora, che a motivo di salute, disciolto già da quel Ginnasio, collocato mi trovo nella Capitale; ho preso consiglio di riprodurre i miei *Trattati geoponici*; ma in miglior forma ridotti, ed accresciuti in guisa, che appagar potessero il genio di coloro, che amano d' intendere a fondo tutte le opere della campagna. E senz' allontanarmi nè molto, nè poco dal metodo usato nella precedente edizione, diſtribuita in tre Volumi in *ottavo*; nel primo de' quali si ragiona dell' Agricoltura teorica; nel secondo dell' Agricoltura pratica;

e nel terzo in fine della Paſtorizia, e della Medicina Veterinaria: ho atteso, per quanto le mie cognizioni m'han conceduto, ad esporre i sopraddetti argomenti col mezzo de' principj della *Chimica pneumatica*; che, per cagione de' molti suoi contraddittori, non potei allora con vantaggio adoperare; e ad eſtendere tutti quegli altri obbietti, che, per servire alla brevità dell'anno scolaſtico, non vennero, che semplicemente abbozzati, per dir così, in quella prima ſtampa. E poichè buona cosa è, la ſtoria non ignorare della Scienza, di cui si tratta; e perchè in oltre non tutti i miei Lettori si troveranno dispoſti alla debita intelligenza del nuovo siſtema, ch' io intendo di seguire; passando i libri della Chimica per le mani di pochi: così, all' *Orazione*, che ora si pubblica con Note, da me detta nell'aprirsi nell'anno 1788 in Salerno la nuova Cattedra; e che pur si legge nell'altra impressione; farò succedere un *Saggio della Storia dell' Agricoltura, e degli Scrittori della medesima presso le varie Nazioni*; con fare quindi passaggio allo spiegamento de' principj della Chimica moderna, renduta ormai in tutte le Scuole universale. Il cel. *Bergmann* (*Opusc. phys. & chem. V. Lipsiae* 1788) è di oppinione, che l'Agricoltura da' tempi di *Columella* (1) fino a noi non sia andata molto innanzi; perchè di queſta grand' Arte non si è

scrit-

scritto mai con i principj di quelle molte Scienze, su delle quali essa unicamente è poggiata. Le Matematiche, la Fisica, la Botanica, l'Astronomia, la Metereologia, la Storia naturale, e soprattutto la Chimica si voglion dire i perenni fonti, da cui l'Agricoltura riceve e vita e sostegno. In fatti, della sola Chimica parlando, ch'è l'interprete di tutta la Natura, e che ne fa conoscere l'intima azione e reciproca delle sostanze corporee, le une sopra delle altre; col mezzo di essa noi distingueremo fra i minerali le *terre geoponiche*, e spiegheremo altresì, come i minerali somministrino alle piante la materia bruta ed inorganica, che poi da esse elaborata si converte in sostanza viva ed organica, o sia in sostanza vegetabile; formando tutti i loro materiali, come il legno, la gomma, la resina, l'amido ec.; non che le alterazioni spontanee, e le artificiali, che possono quelle soffrire, mediante le diverse fermentazioni, zuccherosa cioè, vinosa, acetosa, putrida, *panaria*, colorante ec., donde si hanno il zucchero, il vino, l'aceto, il pane ec. In oltre la Chimica ne farà intendere l'influenza, che su la vegetazione esercitano non solo le terre; ma altresì la luce, l'aria, l'acqua, gl'ingrassi ec.; e la maniera, come le piante, che a ragione appellare si possono altrettanti strumenti, od apparati chimici stazionarj; uniscano a tre a tre le sostanze sem-

plici, formando tutto il composto vegetabile. Di più sapremo col presidio della nuova Scienza in qual modo si operi chimicamente nelle piante la *germinazione*, la produzion delle foglie, de' fiori, e delle frutta, il movimento del succo, la nutrizione, la secrezione, lo sgocciolamento, la traspirazione, l' irritabilità, il sonno, le diverse lor malattie, e finalmente la morte. In ultimo, mediante la Chimica, non ignoreremo l' arte di ben macerare il lino, e la canape, di serbare i grani, le farine, e gli altri frutti della terra; di apparecchiare i letami per l' utile concio delle campagne; e di fabbricare ottimo cacio, e di salare le carni: potendo dire francamente, che senza le chimiche cognizioni, la ſtrada per giugnere a tanta meta, lunga sarebbe per noi, è penosa, e del tutto incerta. Nulla diciam quì della maniera, con cui le piante rendono atta la materia bruta, somminiſtrata loro da' minerali, all' alimento animale; e in qual modo gli animali convertano in propria soſtanza i vegetabili, de' quali essi alla giornata si nudriscono. Quindi se il dottissimo *Columella* (*De re ruſt. in praefat.*), o tutta la grandezza della campeſtre Economia, come un vaſto corpo, considerando; o il numero delle sue parti, quali membra, diſtinguendo; a ragione dubitava di non morire prima, che tutta l' arte dell' Agricoltura potesse comprendere: cosa mai di-

direm noi, che in tempi viviamo; in cui la Scienza della natura ha esteso i suoi confini, oltre ogni umano pensamento? E la difficoltà di ben riuscirvi divien sempre più grande, qualora rifletter si voglia anche per poco alle altre cognizioni, che debbono concorrere a formare un perfetto Agricoltore; perciocchè dee Egli essere intendentissimo delle cose naturali; ed istruito del corso delle meteore, e dell'indole del cielo, e dell'anno, che corre; per non incominciar lavori, sopraſtando i venti, e le piogge: la quale scienza poi dipende dall'altra, cioè della varia posizion de' pianeti, e spezialmente della Luna; con avere a memoria de' climi la diversità, acciocchè adattar possa utilmente alle varie regioni le sue opere; e senza ignorare la fisiologia, e la patologia delle piante, per meglio intendere le fatali cagioni delle scarse raccolte, e quelle altresì delle malattie de' vegetabili. In oltre il buon Agricoltore, per avere ottimo bestiame, e sano, dee conoscere quali erbe, e quali piante sieno preferite da' bovi, quali dalle capre, quali dalle pecore, quali da' cavalli, e quali da' porci; perciocchè la *Pastorizia* è stata, e sarà sempre considerata come parte dell'Agricoltura, alla quale spetta anche la *Medicina Veterinaria*: e finalmente dee Egli capire la costruzione degli strumenti rurali, e ciò col mezzo della Meccanica; affinchè possa al bi-

sogno,

sogno, e all' uopo o escogitarne de' nuovi, o migliorare gli antichi. Nè con questa Scienza sì estesa, e sì varia, com'è stata da me ombreggiata, intendo io di sbigottire me stesso, e gli altri amatori de' georgici studj; ma solamente assicurar posso i miei Lettori, che io, trattando delle *Cose rustiche*, non trascurerò fatica, e studio, ed applicazione; de' lumi avvalendomi di tanti Uomini illustri, che ne hanno preceduti, e che tuttavia sudano a pubblico vantaggio, non che delle proprie osservazioni; onde giugner possa a quel termine, al quale ho ragionevolmente aspirato. E se, agognando al primo seggio, non sarà permesso a noi di pervenirvi, sederemo, come dice ivi *Columella*, onorevolmente nel secondo. E che? hanno forse e le greche, e le latine Muse introdotto soltanto ne' loro sacrarj ed *Omero*, ed *Esiodo*, ed *Accio*, ed *Orazio*, e *Virgilio*; senza concedere a i posteri, ed a' più lontani Poeti le sagre scranne? Nè i tuoni del divin *Platone*, e di *Demostene* sgomentarono punto *M. Tullio*; nè i fulmini di *Cicerone* dal nobile studio ed ameno dell'eloquenza rimossero e *Bruto*, e *Celio*, e *Pollione*, e *Messala*, e *Calvo*: in simil guisa non si attribuirà certamente a noi a biasimo, perchè dopo tanti celebri Scrittori, abbiam ancora noi ragionato delle cose della campagna; e quando anche i miei Libri non conducessero ad altro, che ad emen-

dare

dare que' difetti, che nella noſtra coltivazione in particolare verranno da me notati; io sarò sempre pago e contento di aver giovato alla Nazione, alla quale appartengo. Queſta mia Opera poi verrà pubblicata a volumetti, per maggior comodo di coloro, che vorranno acquiſtarla; e vi saranno alcune tavole in rame, perchè riesca maggiormente perfetta. Finalmente, per adornare la presente edizione, ho fatto disegnare, ed incidere da' valenti Artiſti una moneta Metapontina, allusiva all'Opera (2); siccome potrà ognuno osservare nel frontespizio del libro. Tu intanto, o cortese Lettore, gradisci queſti miei Studj, e vivi felice.

Di Napoli dal Regal Convento dello Spedaletto il dì 10 di Luglio 1803.

---

(1) Lucio Giunio Moderato Columella, Spagnuolo, e propriamente di Cadice, fiorì in Roma sotto l'Imperadore *Claudio*, e nell'anno 58 di G. C. Egli ebbe poderi in diverse parti del Lazio, viaggiò nella Cilicia, e nella Siria; e lasciò XII Libri *de Re Ruſtica*, scritti con dignità veramente Romana. Nel Libro X tratta *de cultu hortorum* in versi, che reggono a fronte di que' di *Virgilio* nella sua Georgica. L'opera di *Columella*, che fu compilata dopo i libri di *Catone*, di *Varrone*, di *Virgilio*, e di altri dotti Georgici Romani, vien meritamente da tutti i Savj considerata come il più bel Codice dell'Agricoltura. Ed io per essermene innamorato, ho voluto aggiugnere al mio nome ancor quello di *Columella*.

(2) Solevano i Metapontini mettere per tipi delle loro monete o le semplici spighe, ovvero le spighe con l'aratro, con qualche vaso, con una civetta ec.; perchè la loro Cit-

Città, detta oggi *Torre di Mare*, nella Basilicata, al Mar Jonio, era feracissima di frumento, come si dirà meglio appresso; e oggi anche quelle amenissime, ma diserte pianure, che inclinano dolcemente al mare, ne producono in gran copia. Alcuni de' nostri Antiquarj pretendono, che la voce ME-TA-ΠO sia composta di tre voci Chinesi; perciocchè i Chinesi dicono ME il *grano*; TA *grande*, e ΠO, ovvero PO *raccolgo*: dunque METAPO val lo stesso che *Città, in cui si raccoglie molto grano*. Quasi in tutte le nostre Provincie diciamo *Meta* l' unione de' fasci di spighe trasportati, ed accumulati con ordine, e con figura vicino all' aja. Si vegga *Bajero*, Mus. Sin. t. 11.. Di Metaponto io altro non osservai l' anno scorso, che la stampa, diciam così, dell' antico porto, pieno tutto di terra e di acqua, di figura circolare, e ch' è tutto dentro terra. Il suo diametro è circa un quarto di miglio. Alla distanza di miglia tre in circa, dalla *Torre*, detta *di mare*, ammirai le così dette volgarmente *Mesole de' Paladini*, o *de' Cavalieri*: *Mensae Imperatoris*, chiamate nelle antiche Carte. Sono ancora in piedi colonne quindici (non già quattordici, come dice l' Antonini nella sua *Lucania*) *scannellate*, dieci cioè dal lato del mare, e cinque dal lato di terra: hanno base quadrilatera con dado, e con architrave. Le colonne, che sono alte palmi 19 circa, sono composte di varj pezzi, e tutti di pietra tufacea granellosa. Alcuni han dato ad intendere, che quivi fosse stata la Scuola di Pittagora, o d' Archita, ma senza alcun fondamento. Forse in quel luogo, o ivi vicino fu l' abboccamento, e la riconciliazione fra Marcantonio ed Ottaviano, di cui parla Appiano nel 5 *delle Civili*. Oltre il teatro, ricordato da Pausania, vi era in Metaponto un gran Foro, con l' Ara di Apollo Aristeo; il tempio di Minerva, in cui, secondo Giustino, erano appesi i ferri, co' quali Epeo fabbricò il cavallo Trojano; un secondo Tempio, dedicato alle Muse, come narra Laerzio, per sentenza di Dicearco; e finalmente un terzo Tempio, al dir di Plinio, l. 14 c. 1 dedicato a Giunone, con le colonne di viti. E quanto alla feracità delle sue terre, riferisce Strabone l. 6. che i Metapontini offerirono in Delfo un' età d' oro; e secondo Pausania l. 5. *dedicarunt altithesaurum, in quo fuit Endimionis statua*; oltre ad una Statua di Giove, che con una mano teneva un fulmine, e con l' altra un' aquila. Essi furono ricchi, e potenti, e felici *e re rustica, & agricolatione*, dice ivi Strabone.

ORA-

ORAZIONE

Detta dall' Autore nell' aprirsi la nuova Cattedra di Agricoltura nelle Regie Scuole di Salerno il dì 4 di Novembre dell' Anno MDCCLXXXVIII

LA suprema degnazione, con cui il clementissimo ed auguſtissimo RE noſtro ha voluto non ha guari appagare i voti di queſta illuſtre Salernetana Città, col nuovo ſtabilimento d'una Scuola di Agricoltura, affidandone a me, comechè immeritevole, l'interessante incarico; richiedeva per certo di essere celebrata con pubblico e solenne atto, accompagnato da' più vivi e sinceri ringraziamenti di tutti noi, che a queſto fine di presente raccolti quì ci troviamo. Conciossiachè attribuir si vuole a particolar beneficenza de' Sovrani, i quali diffonder sogliono di ordinario i raggj più vivi della lor gloria su le Città dominanti; qualora di volgere si compiacciono il perspicace lor guardo in paesi da quelle lontani; e con opportuni provvedimenti partecipi rendere i loro abitatori di que' vantaggj, a' quali poteano più aspirare che giugnere. Iddio solo è quegli, che per ogni dove presente ritrovandosi, a tutte le cose, ancorchè picciolissime, con eterna sapienza e consiglio ad uopo e in istante

prov-

provvede ; e gli uomini, quantunque nella ſteſsa suprema e regale dignità coſtituiti, operar non possono, che successivamente in tutti que' luoghi, che trovansi alla lor temporale dominazione soggetti: ed ecco il perchè la felicità de' regni e degl' imperj non s'ottiene, se non dopo il lungo corso di molti anni, e talora di secoli; e la maggior parte degli uomini sen muore col desiderio di vedere cose, delle presenti, migliori. E poichè le laudi e i ringraziamenti a' Re della terra giuſtamente dovuti, si compiono meglio col cuore, che con le labbra; sensibilissimi noi a queſto tratto di Sovrana beneficenza di FERDINANDO IV Pio Auguſto Felice, Padre della patria; serberemo nel tesoro de' più cari, e più lieti noſtri pensieri la memoria di quanto si è degnato a pro noſtro disporre; e tutta l' opera noſtra sarà impiegata, tutto il noſtro ſtudio per corrispondere, siccome conviensi, a sì magnanimo e generoso disegno. Ora per trattener utilmente in queſto fauſto e memorando giorno l' attenzion voſtra, Uditori, piacciavi, che io nella maniera, che per me si potrà la migliore, alcune cose vi vada dicendo intorno a quella Scienza, che in queſto luogo a insegnare imprendo, perchè animati i giovani non meno che gli adulti, e tutti coloro, a' quali è ſtata la sorte di terre liberale; e che *proprietarj* vengon comunemente chiamati; da' solidi vantaggj

taggi e ineſtimabili, che potranno da quella con sicurtà ottenere, corrano ben volentieri; involando tempo ad altre men utili faccende; per ascoltarne le lezioni, e per mettere in pratica ciocchè noi, dietro alla scorta di celebri Maeſtri, e più della sperienza, andrem loro a mano a mano sponendo. E per non più tenervi a bada, io ſtabilisco, che l'Agricoltura l'unico e più sicuro mezzo sia, onde una Città, una Provincia, un Regno giugnere possa a ſtato di floridezza, di opulenza, di felicità, di grandezza. Tutti gli Scrittori di pubblica Economia, che in queſti ultimi tempi son andati con sottili meditazioni inveſtigando le vie più spedite e meno dubbie per conseguire la ricchezza nazionale, hanno finalmente concluso, che l'Agricoltura inesauſto fonte e perenne sia dell' opulenza; la quale non altronde, che dalla cultura de'proprj terreni risulti e dipenda. Imperciocchè lasciando da parte della propria vita la sussiſtenza, che noi da quella coſtantemente ed unicamente ricaviamo; e che sopra ogni altra cosa bisognevole è all'uomo e necessaria; l'Agricoltura forma la forza interna degli Stati, la quale, mediante i più opportuni soccorsi, e la più diligente induſtria soſtenuta e nudrita, divien sommamente grande; con renderne e nel proprio suolo sicuri, e ne'lontani paesi rispettati (3). Essa dopo d'aver gettato del commercio interiore d'una

con-

contrada le fondamenta; per la reciproca comunicazion de' respettivi naturali prodotti; a poco a poco, e insensibilmente vi chiama le ricchezze ſtraniere, le quali sempre e coſtantemente si accrescono in ragion de' prodotti, che da una Provincia si eſtraggono. I popoli induſtriosi e commercianti, che altronde son coſtretti a ricavare i loro comodi, fuorchè dalla terra; ſtabilita dal Creator benefico dell' Universo come sorgente inesauſta di ogni noſtra prosperità e vantaggio; vivono sempre a mille vicende sottopoſti, per la mancanza delle materie prime, che son della natura i prodotti; e quantunque godano coſtoro del commercio le frutta; l'albero però non appartiene, che a gente all' Agricoltura applicata. Essa toſto che è giunta a grado di perfezione e d'abbondanza, feconda madre divien e nudrice benefica delle arti, e di quelle massimamente, che le più utili sono all' uomo e necessarie (4). Nascono per vero dire le arti, e si moltiplicano intorno alle campagne, e ne' villaggj, essendo queſto il natural cammino, cioè, che le materie da' contadi passino nelle Città, dove con l'induſtria e con l'ingegno tutt' ora si vanno aumentando; e subito che la lor sovrabbondanza ne diminuisce il profitto, una parte ritorna a spargersi su le terre: nel quale giro l' Agricoltura, le manifatture, il commercio ravvivati sensibilmente si osservano. La pioggia d'oro,

che

che da' terreni, mediante la buona coltivazione dissodati e messi a profitto, tuttodì s'innalza ed esala, ricade finalmente su le campagne, donde una volta partissi; e vi riproduce della vita i necessarj alimenti, e del commercio e delle arti la sussistenza. Inoltre le Scienze le più sublimi e severe ebbero dall' Agricoltura l'origine loro, e 'l primo cominciamento, fra le altre la Geometria, la Fisica, e l'Astronomia: della qual cosa oltre a' moltissimi, che di leggieri se ne potrebbero addurre, picciol argomento sembrar non ci debbe il vedere, che le più vetuste Nazioni univano alle loro sagre solennità i simboli e i contrassegni di dottrine siffatte. Che direm poi della Poesia nata e nudrita ancor essa fra l'amenità de' campi, e tra le vaghe e differenti produzioni della natura? Ebbe per verità questa divina Scienza quinci il suo latte, e prima d'imbrattarsi, per così dire, nel descrivere sanguinose battaglie, celebrò soavemente le cose della campagna; e perdette poi l'innocenza, passando, come cantò il poeta Ascreo, dallo stridor dell' aratro al duro strepito delle armi. Essa, considerata come Scienza domestica, o piuttosto come sorella della Filosofia, ad istillare venne fin dal suo nascimento ne' rozzi petti de' mortali il primo seme della pietà, e di altre mille virtudi; perciocchè gli antichissimi sagrificj, e le Feste principali alla ricolta de' nuovi frutti della

terra, per teſtimonianza de' più vetuſti Scrittori, con ſolenne pompa furono usi gli uomini di celebrare. Le Nazioni, che nella cultura de' proprj terreni dalle altre si diſtinsero, e che propriamente il nome di popoli agricoltori nell' antichità si acquiſtarono, furono anche le prime ad incivilirsi: e la parsimonia, e la giuſtizia, e la diligenza, delle quali, secondo *Cicerone* (5), la vita contadinesca è maeſtra; e le virtù morali tutte insiem con le arti e con le scienze divennero in brieve tempo i fortunati effetti di queſta vita laboriosa e ruſticale. L' Egitto e la China debbono dirsi appunto quelle felici contrade e avventurose, nelle quali l' Agricoltura ebbe la nascita, e i maggiori suoi incrementi; e perciò dagli abitatori di queſti due Regni, a differenza di tutti gli altri popoli del Mondo, le qualità, e le virtù poc' anzi accennate, possedute si videro, prima che altrove, nel più alto grado ed eminente. Per lo contrario quelle Nazioni, che per lunga serie di anni l' Agricoltura trasandarono, e che per soſtentare lor vita alla Paſtorizia si rivolsero; benchè contenesse queſta ancor essa i suoi vantaggj; furono mai sempre e incolte e barbare e intrattabili a segno, che sospettare fecero meritamente, l' origine loro nulla avere di comune con gli altri popoli della Terra, massimamente con quelli, che della cultura de' proprj terreni si occupavano.

Di

Di tal sorta uomini furono i Tartari, abitatori dell' antica Scizia, i Tracj, i Sarmati, i Cimbri, gli Scandinarj, i Teutoni, e tant'altra gente, che preferendo al lavor delle campagne il pascolare mandre, e 'l governare armenti, non ebbero in retaggio che l'ignoranza, la crudeltà, la barbarie. I Greci ſteſſi, que' Greci, che divenuti col mezzo delle ottime discipline e culti e sapienti ed urbani, con lo ſtrano nome di *barbare*, non senza faſto, le altre Nazioni salutavano, prima dell'arrivo di *Cecrope* Egizio nell' Attica; il quale moſtrò loro della coltivazione i precetti; erano, al dire di *Pausania*, dagl' irragionevoli bruti appena un grado solo differenti. I Romani, che ne' primi tempi non furono che una società di ladri, e che in forma pubblica i loro vicini assassinavano; divennero generosi e magnanimi, dappoichè da Numa successore di Romolo alla coltivazione de' loro campi, tuttochè anguſti fossero, furono invitati. Che più? col mezzo dell' Agricoltura la popolazione grandemente si accresce, la quale, siccome ognuno meco convenir debbe, alla ricchezza conduce, alla forza, e alla vera felicità e reale degli Stati (6). Conciossiachè gli uomini, non altrimenti che gli animali, e le piante si moltiplicano a proporzione de' mezzi da sussiſtere; e il limite morale della popolazione è sempre coſtantemente la sciagura, la calamità, la mi-

seria. Inoltre l'esercizio e la fatica continua del corpo, la tranquillità dell'animo, la sobria vita e temperante, ch'è tutta propria della gente rusticale, il cibo semplice e di soli vegetabili, sono le cagioni più felici per rendere l'organizzazion de' corpi sana, robusta, e di lunga durata: quindi i matrimonj più facili, e più frequenti, i parti più vigorosi, e meno a malattie sottoposti. Allora bisogna necessariamente, che questo popolo agricoltore nella sua classe moltiplicato, e in numero cresciuto e in quantità, divenga o soldato, o artefice, o navigante, od altro uomo tale in servigio della Nazione (7): la quale dall' Agricoltura sola a ricavar viene tanti beni e profitti, che da cosa niun altra di questo Mondo. E che? non è egli risaputo, Uditori, che gli Egiziani e i Chinesi, gente de' campi coltivatrice fedele, le due più numerose popolazioni formarono, che sieno mai state su la superficie del nostro Globo? A chi mai è ignota la sorprendente spedizion di Sesostri, la quale composta di giovani nati nello stesso giorno, secondo gli Storici, un oste conteneva più grande di quelle di Serse e di Dario prese insieme; senza muovere parola di que' tanti milioni di armati, che dalle cento porte della sola Città di Tebe uscivano fuora alla guerra; basterà solo in conferma del mio dire, il rivolgere l'occhio pietoso anche per un mo-

momento alle rovine, che ancor s' ammirano quivi degl' immensi edificj, de' famosi monumenti, e delle immortali piramidi; le quali in ispecie senza detrimento, ancorchè minimo, dell' Agricoltura, al par delle alate nubi, da sterminato numero di artefici, innalzate si videro ed erette. Siffatti vantaggj inestimabili non conobbero i Romani in mezzo al furore di quelle valorose conquiste, con le quali padroni si erano renduti e signori d' immense terre, senza nè poco, nè punto coltivarle (8). Questo è quel tanto che i Barbari non seppero, allora che dopo di aver portata col ferro e col fuoco la desolazione su le provincie e su i regni, misero in man degli schiavi la cultura de' terreni, i frutti, e la proprietà de' quali vollero per se riservati. Finalmente ciò è quello, che trascurarono dopo la scoverta delle due Indie i nostri conquistatori Europei; percioechè intenti essi a godere di que' tesori trasportati ne' loro paesi dalle nuove oltramarine regioni, niun pensiero, cura veruna si tolsero di rendere perpetue col mezzo della coltivazione quelle ricchezze. Ma la necessità poi, che suol essere sempre cagione di buoni effetti, di dovere somministrare cioè a quelle colonie gli alimenti; fece sì, che le nostre terre provvedere dovessero a' bisogni non solo del nostro Continente, ma nudrire eziandio i popoli stabiliti nel nuovo Mondo: col quale aperto già non indifferente

commercio, il consumo delle Americane derrate accrescere fece quello delle produzioni Europee; ed in tal guisa le Nazioni più industriose e commercianti, divennero ancora nel tempo stesso le più agricole. Gl'Inglesi furono i primi a ristabilire, ed a perfezionare, col mezzo degli onori e delle ricompense, la coltivazione delle loro provincie; e videsi in brieve tempo rifiorita quell'antica Agricoltura, per cui in mezzo al Secol IV, regnando l'Imperadore *Costanzo*, accrebbe l'Inghilterra, ferace anche allora di vettovaglie, il numero de' vascelli al traffico destinati, ed al trasporto de' grani di quell'isola nelle Gallie. Ad esempio di essa tutte le Nazioni, che conoscevano dell'industria campestre il valore, e che senza di quella languire bisognava nell'indigenza, si misero l'una dopo l'altra in movimento per richiamarla all'origine sua, e alla primiera sua destinazione. I Francesi dopo la pace di Aquisgrana cominciarono a poco a poco, col mezzo degli utili studj, e delle giovevoli produzioni d'ingegno, ad illuminare la Nazione sopra i suoi veri e reali interessi: la quale nel corto spazio di quattro lustri giunse felicemente a risvegliar l'attenzione del Governo; di sorta che videsi l'Agricoltura se non incoraggita co' premj, almeno da molti Ministri favoreggiata e protetta. Circa que' tempi ancora cominciò a risorgere l'Italia dall'

op-

oppressione de' Barbari ; e i Monaci (9) furono i primi, che si diedero moto per rendere fruttiferi i fondi, donati loro dalla pietà de' fedeli ; e sovente un podere angusto, messo da essi a profitto e dissodato, con altro più grande, quantunque incolto ed inselvatichito, permutavano. L' Agricoltura poi del nostro Regno, decaduta anch'essa dall' antico e vigoroso suo stato, cominciò a riaversi, sebbene con ineguali successi, nel tempo stesso, che quella della Gran Brettagna ; e può dirsi con equità, essere stato il Vice-Regnato del Marchese del Carpio la nuova epoca della nostra coltivazione. Questo gran Ministro dar seppe l' ultimo crollo per l' esterminio de' banditi, freno ponendo alle loro scorrerie, agl' incendj, e alle devastazioni : per le quali cose i nostri terreni, toltane la Puglia, dove l' Agricoltura campeggiava, renduti si erano inculti, abbandonati, e boschosi ; e perciò rifiorire si videro nelle nostre, quasi che diserte Provincie, le industrie campestri in generale (10). E' cosa per verità strana e sorprendente, che gli uomini non si sieno rivolti alla prima, e alla più vantaggiosa di tutte le arti, che dopo di avere precorse le altre di minor utilità e profitto ; e che le applicazioni più giovevoli sieno state sempre posposte alle curiose ed amene. Antichissima è senza dubbio l' Agricoltura, e la più profittevole alle Nazioni ;

ma non si è fatto mai à quella ritorno ; che dopo di avere errato per istrade , che a nulla cosa buona conducevano ; e veggiamo pure , che gli Scrittori delle cose rustiche sia ne' tempi Greci , sia ne' Romani , sia in fine ne' secoli a noi più vicini , sono stati sempre preceduti da' Poeti , e da' Filosofanti . Ma cesserà ogni nostra meraviglia , tosto che ne metteremo a riflettere , che il sistema dello spirito umano si è , di non entrare mai nel buon calle , se non dopo di essere andato per lunga stagione errando per sentieri lubrici e fallaci ; siccome nelle Scienze naturali giunti sono i Savj al discovrimento della verità , dopo d'avere trascorsi tutti i traviamenti dell'errore . Ogni bene dunque , ed ogni temporale grandezza dalla cultura dipende de' terreni , e artifiziale dir si debbe quella potenza sia nel fisico , sia nel morale , che da altra sorgente deriva , fuorchè dalla terra . Quindi a ragione gli antichi popoli in grandissimo pregio ebbero mai sempre l' Agricoltura , fra le Deità gl' istitutori e maestri di essa ascrivendo , come di Osiride fecero gli Egizj , di Cerere i Greci , e di Giano i popoli del Lazio . E per applicare verità siffatte al nostro Regno , al miglioramento della cui Agricoltura intendere sempre dobbiamo , non vi rincresca , Uditori , di meco por mente , come di tutti i divisati vantaggi goderono un

tem-

tempo queſte noſtre Provincie ; quando cioè coltivavano col più grande successo i noſtri Maggiori l'Agricoltura, ed esercitavano il commercio. E cominciando dalla popolazione, la quale non è certamente l'ultima ricchezza degli Stati, conteneva il Regno nel quarto secolo di Roma, secondo il computo tramandato a noi dagli Storici i più esatti; dieci o dodici milioni di abitanti, ch'è quanto dire, due terze parti più della popolazione presente. I soli Sanniti, l'attual situazione de'quali è a ciascheduno di Voi ben conta e palese, per tacere degli altri, misero una volta in armi un esercito di ottanta mila fanti, e di otto mila cavalli, secondo che appresso di *Strabone* a chiare note leggiamo (11). In tempo poi che i noſtri popoli in iſtato di decadenza trovavansi, prima della seconda guerra Punica, offerirono liberalmente a' Romani, quando si temeva un' invasione de' Galli, cento settanta mila fanti, e trenta mila cavalieri: il qual numero, al riferire di *Polibio*, Scrittore autorevole sopra di ogni altro, fu preso da' Sanniti, da' Lucani, da' Marsi e da' Frentani, da' Japigj e da' Messapj: i quali popoli non formavano allora che la terza parte del Regno di Napoli. E riflettere conviene quì, che non trattavasi in quello ſtante di un eſtremo sforzo della libertà nazionale, onde vincere si dovesse o morire; e computando i calcolatori politici sotto l'armi la de-

decima parte della Nazione; ed allora che di soccorso si tratta, la ventesima, che noi concederemo, per avere un giusto calcolo: bisognerà necessariamente concludere; che la terza parte del nostro Regno; dopo di aver sofferto considerevoli disfatte; conteneva al tempo di *Annibale* una popolazione per lo meno di quattro milioni di abitanti (12). E dalla popolazione alle arti passando ed alle Scienze; le quali non sogliono andar mai disgiunte dalla cultura; dall'eleganza, e dalle altre virtù sociali; a niuno, anche mezzanamente nelle Storie versato, può essere ignoto, quanto ne' prischi secoli fiorissero in queste nostre amenissime contrade. Conciossiachè siccome in Boviano, al riferire degli Storici, in Benevento, in Caudio, città antichissime del nostro Regno, in sommo vigore erano le arti di comodo; così in Capua, in Sibari, in Taranto fiorivano quelle, che il lusso riguardavano (13). E quanto alle Scienze, ognun sa, che le Scuole più illustri e famose in ogni genere di letteratura ebbero nelle nostre Provincie l'origine, e 'l loro maggior incremento. *Ocello Lucano* ed *Erennio Telesino* erano due uomini in tutte le cognizioni della Filosofia versatissimi; e *Stobeo* memora varj Scrittori Pittagorici fra i Lucani, de' quali *Giamblico*, nella vita del Principe della Setta italiana, ne ha conservato un distinto catalogo. *Livio* fa menzione di libri

pres-

presso i popoli del Sannio nell'anno 459 di Roma, e secondo il suo racconto, che non ha certamente della favola, vantavano un'antichità ben grande. E' da credersi senza taccia alcuna di errore; che i Bruzj, i Lucani, gli Appuli; i Sanniti, i Campani possedevano le cognizioni medesime, che i Greci d'Italia, e 'l medesimo gusto per le arti: quindi in tempo che le lettere e le Scienze erano in queste nostre antichissime regioni nella loro floridezza; il restante dell'Europa; toltane la Grecia; nella barbarie si giaceva, e nel bujo dell'ignoranza (14): Che direm poi del commercio sì interno che esterno, pel quale le nostre Provincie, col presidio sempre fido dell'Agricoltura; dalle altre Nazioni si distinsero mai sempre? E senza dire molte cose sul commercio interiore, di cui fanno fede dell' Appia e della Regia via le reliquie; ed ognun sa, che il Liri; il Sarno; l' Ausido, e fin anche l' Acri e 'l Siri fiumi erano in que' tempi navigabili (15); si gloriavano i nostri Popoli dell'emporio di Pozzuoli (16), il più celebre dopo quello di Delo; di sorta che ebbe a dire *Svetonio*, che per mezzo di esso si godeva tranquillamente della fortuna. Il porto di Gaeta era parimente l' emporio della nostra Italia fin dal tempo di *Cicerone*, il quale celeberrimo lo nomina, e di navi sempre abbondante; e Cuma per l' opportunità del mare divenne la po-

tenza

tenza più formidabile tra tutte le Nazioni, che a que' tempi in vigore trovavansi (17). Esiſte ancora in Cotrone il porto; e quello di Taranto così rinomato e celebre, onde le navi scioglievano le vele nell'Iſtria, nell'Epiro, nell'Acaja, nella Sicilia, e nell'Affrica (18). I veſtigj a' dì noſtri anche si veggono con iſtupore dell'antico Romano potere nel porto di Brindisi, donde si spedivano verso la Grecia, verso l'Asia, e per tutte le coſtiere di Oriente le armate Romane (19). E per tralasciare finalmente gli altri porti di Pompeja, di Stabia, di Salerno, di Palinuro, di Busento, di Ercole, di Scilla, di Sessina, di Venere, di Lubio, e di Cosso; a chi è ignoto quale sia ſtato il ricchissimo traffico, e 'l grande commercio, che facea la noſtra vicina Amalfi, il maggiore ornamento dell'Orbe conosciuto a tempo del suo Impero? Perciocchè i suoi abitatori con sicura e grande libertà scioglievano da per tutto le vele, il commercio esercitando nella Morea, nel Levante, nel Mar nero, nell'India, nell'Arabia, in Alessandria. Meraviglia dunque non fia, se gli Amalfetani il pregio si acquiſtarono e la gloria di dovere ogni gente, e spezialmente il noſtro Regno, riconoscere da essi l'origine non solo del cotanto illuſtre Gerosolimitano Ordine; l'averci procacciate da Coſtantinopoli, e conservate le Pandette di *Giuſtiniano*; la Tavola detta Amalfe-

tana

tana per la decision delle contese marittime, a somiglianza delle leggi di Rodi; ma l'invenzione della bussola altresì, unico ſtromento, onde la Nautica sia cotanto perfezionata (20). Queſto antico valore de' Napoletani cuori, effetto della cultura de' noſtri feraci terreni; benchè col deterioramento della medesima tratto tratto decadesse anche nel noſtro ridente paese la vetuſta possanza; pure, per quanto la difficoltà de' tempi nol contesero, picciola non fu la forza marittima in particolare de' primi Sovrani di queſto Regno. Egli è pur troppo per le Storie risaputo, che i noſtri Monarchi Normanni, Svevi, Angioini, Aragonesi, ed Auſtriaci forti si rendettero e potenti, mediante l'ingegno sublime, e 'l valore de' noſtri popoli; per la perizia della navigazione, ch'è ſtata sempre fra di noi in vigore, e per lo beneſizio di tanti ampj porti e sicuri. E per tacere degli altri, il solo nome di *Ruggieri* fra i molti segnalati progressi della nascente sua Monarchia, le ſtrepitose conquiſte alla memoria ne richiama de' Regni di Tunisi, di Tripoli, e di Algieri con le isole di Malta e di Gerbi; per cui quel prode Normanno, principe insieme e guerriero, scolpir fece giuſtamente nel suo brando quell' epigrafe:

Appulus & Calaber, Siculus mihi servit & Afer.

Nè dobbiamo omettere quì le altre fortunate vit-

vittorie, che l'istesso prode Normanno riportò di Corfù, di Atene, di Tebe, di Corinto, e di altri molti luoghi dell' orientale Impero; talchè Principe non fuvvi al Mondo in que' tempi, che per forza marittima lo superasse, e per armate navali gli fosse uguale. Onorata menzione merita ancor quì *Federigo* II Imperadore, che appellava suo eletto giardino questo Regno; il quale dominio estese nell' Asia dopo i Re Normanni, che trionfati aveano magnificamente nella Grecia, e nell' Affrica. Conciossiachè astretto l'augusto Svevo di passare in Terra santa, per rivendicare il regno di Gerusalemme, a lui deferito per titolo di dote della Jolante di Brenna; inondato com' era da' Saraceni; con poderosissima armata colà portossi, e racquistati varj luoghi della Palestina con la Città santa, quivi ne prese la corona con istraordinaria pompa ed allegrezza (21). Il tempo non mi permette di venir ora, Uditori, al paragone dello stato presente del nostro Regno con quello che fu altre volte, sia per lo commercio, sia per le arti, sia per le scienze, sia per la popolazione; perciocchè e della vostra cortesia nell' ascoltarmi abuserei, e 'l confronto non potrebbe non ricoprirci di rossore. Le nostre Provincie, e spezialmente la Campania felice era un tempo il granajo dell' Italia, sì per l' inesprimibile feracità del suolo sempre lussureggiante; come

me per l'inarrivabile perizia de' suoi coltivatori: e ridotte poi le nostre Regioni alla condizione di municipj e in colonie de' Romani, presero il nome di Provincie *suburbicarie*, perciocchè in determinato tempo contribuire doveano l'annona alla Città Latina (22). Anche in tempo de' Goti le Calabrie e la Puglia continuarono le contribuzioni de' grani, singolarmente per l'annona della Città Regina del Mondo. Ma donde mai distanza sì grande tra la nostra coltivazione e quella degli antichi? La ragione, secondo che io avviso, è questa sola e non altra, cioè, che allora sommi uomini, e gran Filosofi all' Agricoltura applicando gli studj loro, poteano quella con certi e sicuri principj, come ogni altra scienza, ridurre a stato della maggiore perfezione (23). E noi non ci possiamo dispensare dall' avvertire con serietà i nostri Proprietarj, che l' Agricoltura in man de' coloni non farà mai de' progressi, se non quando i Padroni stessi invigileranno, e regoleranno co' loro lumi, e con la scienza loro le operazioni tutte della campagna. Questi uomini grossolani e incolti non lasciano mai da se stessi il cammino battuto da' loro maggiori, e timidi per ignoranza, e per interesse, il nobile coraggio non hanno di aprirsi nuove strade; perciocchè per inventare, e per ridurre a perfezione quale si voglia cosa, necessarj sono i comodi, e gli avanzi, de' quali

li essi certamente restano privi dopo le raccolte; a tale stato giunta essendo la nostra durezza, che sin anche del fieno e delle paglie privati vogliamo i nostri fittajuoli e i coloni, non che delle frutta e delle biade. Lavorano essi e travagliano il dì e la notte come i ragni filano le loro tele, come i castori fabbricano le loro case, cioè a dire, macchinalmente sull'esempio de' loro padri; ma offerite loro qualche novità, che colpisca gli occhj di essi, si faranno per lungo tempo ad esaminarla, e a dubitare se debbano menarla ad effetto; e finalmente non i raziocinj i più concludenti, ma l'esempio solo, che abbia del profitto, obbligherà quelli a seguirne la norma. Non disconviene ad uomini civili e ben nati il dirigere co' loro lumi scientifici la campestre Economia, parlo in questi tempi, ne' quali per la nostra dilicatezza, e per una distinzione mal intesa, disdegniamo quella maschia austerità, che tanto fu ne' passati secoli ammirata ne' Cincinnati, ne' Catoni, ne' Ciceroni, ed in altri Patrizj, e Politici, e Guerrieri, e Filosofi: i quali spezialmente dal governo delle sottomesse Provincie, o dalla conquista di nemiche nazioni passavano con impazienza grande non già a godere della campagna le delizie, ma a coltivare con le proprie braccia i loro poderi; *gaudente terra*, al dire di *Plinio*, *vomere laureato, et triumphali*

ara-

aratore (24). Sino a tanto che i Proprietarj, anche del primo ordine, non prendono amore all' Agricoltura, e ne imparano i precetti, ingegnandosi di porgere ajuto a' contadini co' nuovi lumi e necessarj; le terre renderanno sempre scarsi prodotti, si scemerà indispensabilmente la massa delle pubbliche e delle private ricchezze, e molti nobili uomini si ridurranno a lungo andare a maneggiare quegli ſtessi ſtrumenti ruſtici, che non hanno voluto, nè saputo dirigere da maeſtri e da Signori; siccome oggi giorno nella Norvegia Meridionale si osserva. Noi però fermamente speriamo di essere lontani da noi così funeſti presagj; perciocchè il noſtro clementissimo Sovrano non ha mai mancato, nè manca con le paterne sue cure di rendere non solo al noſtro Regno il suo antico splendore; ma eziandio di risvegliare i suoi popoli da quel letargo, nel quale trovansi immersi per la buona cultura delle terre, e per tutto ciò, che può condurre alla grandezza della noſtra Nazione. Egli le gloriose orme seguendo dell' inclito suo Genitore, ora gran Monarca delle Spagne, e da non essere mai rammentato senza tenerezza e senza plauso; dopo di aver fermata la regale sua attenzione su tutto quello, che le severe Scienze, e le amene Lettere riguarda; le sue mire ha rivolto all' ingrandimento della noſtra marina, nuovi legni sempre ag-

giugnendo per la comodità, e per la sicurezza del noſtro eſteriore commerçio; e per l'interno poi di ſtrade opportune e adatte ha voluto munire le noſtre Provincie mediterranee. Inoltre la sua vita attiva, e quasi senza riposo l'ozio riprende, e la biasimevole disoccupazione di molti suoi sudditi neghittosi ed infingardi. Quale più forte ſtimolo e potente, per animare tutti coloro, che utili impieghi non esercitano, all' Agricoltura, alla Paſtorizia, e ad altre occupazioni della campagna, dell'iſtituzione di nuove Cattedre, e delle assidue cure, che si toglie intorno a cose siffatte? Pensiero noſtro sia dunque ed obbligo indispensabile di corrispondere con lo ſtudio e con l'indefessa applicazione a tanta degnazione Sovrana, quelle speculazioni a queſti ſtudj aggiugnendo, che la Coltivazione riguardano; dalla quale, siccome abbiam dimoſtrato, l'opulenza e la floridezza dipende delle Nazioni, non che di ciascuno Individuo in particolare. Ho detto.

---

(3) *Sine ludicris artibus, atque etiam sine Causidicis olim satis felices fuere, futuraque sunt Urbes: at sine Agricultoribus nec consiſtere mortales, nec ali posse, manifeſtum eſt.* Così parla Columella nella sua Prefazione, e dice la verità, alla quale niun può resiſtere.

(4) Senofonte nella sua Economia, e Stobeo nel Sermone 54 così scrivono: *Pulchre ille inquit, qui Agriculturam aliarum artium parentem atque nutricem appellavit: qua bene habente, cætera valeant: neglecta verò; terra, marique jacent omnia.*

(5)

(5) *Vita haec ruſtica parſimoniae, diligentiae, juſtitiae magiſtra eſt*: Così parla Cicerone *pro Roſc. Amer*; e nel lib. 1 *de Senectute*, loda molto la vita campeſtre, e confessa di non sapere, se dar si possa mai vita più beata di quella. *La cultura delle campagne*, soggiugne M. Tullio; secondo la traduzione del P. Bandiera; *è salutare a tutto l'uman genere; e del buono padrone ed assiduo, piena è la cantina, l'oliara, e la dispensa, e la villa tutta è ricca: ha dovizia di porci, di capretti, d'agnelli, di galline, di latte, di cacio, e di mele.* Anche Menandro lasciò scritto: *Eſt sane virtutis, & vitae magiſter ingenuae, Cunctis hominibus ager*. E lo ſtesso Tullio *in Verr.* parlando di coloro, da quali riconoscevano i Greci le cognizioni dell' Agricoltura, scrive: *a quibus initia vitae atque victus, legum, morum, mansuetudinis, humanitatis exempla, hominibus, & civitatibus data ac dispartita esse dicuntur*.

(6) *Natus infans*, dice Vitruvio *lib. 2 de Architectura, ſine nutricis lacte non poteſt ali, neque ad vitae crescentis gradus perduci: sic Civitas ſine agris, & eorum fructibus in moenibus affluentibus, non poteſt crescere: nec ſine abundantia cibi frequentiam, populumque ſine copia tueri*.

(7) Catone il Maggiore, secondo Plutarco *in Cat.*, soleva dire: *fortiſſimos viros, ac ſtrenuiſſimos milites, ex agricolis gigni, minimeque male cogitantes*.

(8) Dacchè i tesori dell' Asia e dell' Affrica furono trasportati in Roma, si cambiò l'oppinione di que' Popoli vincitori. Le campagne erano abitate dagli Schiavi, e i prodotti dell' aratro non si curaron più; perciocchè facilissima divenuta era la strada di saccheggiare l'universo. *Itaque in hoc Latio*; così Columella si duole nella Prefazione; *& Saturnia terra, ubi Dii cultus agrorum progeniem ſuam docuerant; ibi nunc ad haſtam locamus, ut nobis ex transmarinis provinciis advehatur frumentum, ne fame laboremus: & vindemias condimus ex inſulis Cycladibus, ac regionibus Baeticis, Galliciſque. Nec mirum, cum sit publice concepta, & confirmata jam vulgaris exiſtimatio, rem ruſticam ſordidum opus, & id esse negotium, quod nullius egeat magiſterio praeceptoris*. Non dissimile da questo è l'oppinare di molti a' tempi nostri: essi però non intendono quel che inconsideratamente dicono.

(9) Che l' Europa, non che la sola Italia, sia debitrice a' Monaci della cultura della terza parte de' suoi terreni, si ricava dalle Memorie delle diverse Nazioni. In oltre i Monaci, circa all' anno 550 di G. C., sotto all' Imperadore Giustiniano, portarono dall' Indie in questa parte del Globo, e propriamente in Costantinopoli, le uova de' bachi da seta; e la maniera indicarono di covarli, di educarli, di estrarre da' loro bozzoli la seta, e di lavorarla. Così attesta Procopio *de bello Gothico* l. 4 c. 17, e Carlo Sigonio *de regno Italiae* Lib. XI. Finalmente i Monaci, detti *Umiliati* promossero nel Secolo XII le manifatture della lana, e introdussero ancor quella de' drappi d' oro, e di argento.

(10) Mancando in Napoli la presenza de' Sovrani, per la rinunzia de' Regni Occidentali fatta da *Carlo* V a *Filippo* II suo figliuolo, e ridotto questo Regno a Provincia; nel quale stato durò oltre a due secoli, cioè dal 1503, fino al 1733, in cui fu conquistato dal gloriosissimo Re di Spagna *Carlo* III; mancò altresì insiem con tutte le altre buone cose, la cultura de' nostri terreni. Il Vicerè Marchese del Carpio col distruggere per mezzo del così detto *Guidato* i banditi, sollevò l' Agricoltura delle Provincie, e fece insensibilmente rinascere le arti avvilite e depresse. Si veggano i nostri Storici.

(11) Ecco le parole di Strabone nel lib. 5, parlando de' Sanniti: *quippe qui pedestris exercitus* LXXX *millia, & equites octo millia aliquando domo emiserunt.*

(12) Il nostro Sig. *Galanti*, nella sua *Storia de' popoli antichi d' Italia*, porta oppinione, che la sola regione del Sannio doveva allora nudrire oltre a due milioni di abitanti. In fatti i soli Sanniti, secondo Polibio (lib. 2), contribuirono a' Romani, nella suddetta circostanza contro de' Galli, settantamila fanti, e settemila cavalli. I Lucani poi per la loro parte promisero di dare trentamila fanti, e tremila cavalli. Dunque possiam conchiudere, siccome il Sig. Galanti co' suoi Sanniti; così io co' miei Lucani, che nella Lucania esistevano allora circa un milione e trecentomila abitanti. E che? non ne assicura forse Plutarco, *in Pyrr.*, che i Sanniti, i Lucani, i Messapj, e i Tarentini offerirono a Pirro nel secolo 5 di Roma 350 mila fanti, e 20 mila cavalli?

(13) Oltre alle dette Città, Catone (*de re ruſt.* c. 136) ricorda molti altri luoghi, ne' quali fiorivano le arti di comodo, e spezialmente per gli utensili, e per gli ſtrumenti delle campagne. A Calvi e a Minturno, dic'egli, si debbono comprare i cappucci, le ferramenta, le falci, i badili, le vanghe, le scuri, volg. *accette*, i fornimenti, le fibbie, e le catenelle. A Venafro i badili, e le tegole. A Sinuessa i plaustri, volg. *carri*. A Capua gli aratri leggieri, e i vasi di rame, e le corde di giunco. In Pompeja i *trappeti*. Le chiavi, e i panieri, serventi all'olio, in Nola. In Cassino, e in Sinuessa i panieri all'uso romano.

(14) Per quanto si può ricavare dalle antiche Memorie, la Sicilia principalmente, e poi la Magna Grecia, e la Lucania hanno avuto il pregio di produrre Uomini illuſtri, e scientifici o prima, o contemporaneamente alla dotta Grecia. Il Conte Lodovico Nogarola, che dopo Guglielmo Criſtiano francese, trasportò in latino dal greco il libro di *Ocello* Lucano: *de Universi natura*; in una sua Epiſtola *ad Adamum Fumanum*, *Canonicum Veronensem*, che ivi si legge, nota quarantuno Autori de' noſtri, che scrissero in greco su di varj argomenti; compresi anche Zaleuco, che diede le leggi a' Locresi, e Caronda, che praticò lo ſtesso co' suoi cittadini Catanesi. Queſti due noſtri Legislatori vissero prima di Solone e di Licurgo. Di più Corace e Tisia Siciliani, siccome confessa Cicerone *in Bruto*, inerendo all'autorità di Arlſtotile; furono sommi Oratori, e prima di tutti scrissero precetti dell'Eloquenza. Platone *in Phaedro* insiem con Tisia nomina ancora Gorgia Leontino, pur Siciliano, che fu Oratore preſtantissimo, e Maeſtro d'Isocrate; e al quale il divin Filosofo diresse il suo dialogo *de Rethorica*. In oltre il primo, che scrivesse della Mitologia fu Evemero Messinese. Cicerone *de nat. Deor.* confessa, che il Poeta Ennio con tutti gli altri hanno seguito nelle loro opere il noſtro Evemero; Plinio lib. 1 assicura di essere ſtato ajutato da Timeo Siciliano nello scrivere la sua Storia naturale; e dice pur lo ſtesso nel compilare la sua opera, Dionigi d'Alicarnasso. Liside di Taranto fu maeſtro di Epaminonda Tebano. Che l'Agrigentino Empedocle, ſtimatissimo ſisico, e poeta, avesse ritrovato l'arte della Rettorica, l'afferma Arlſtotile *in Sophiſta*. Laerzio ne assicura, che Filolao Crotoniate compose un libro, che, al dire di Ermippo, fu comprato da Platone, nel recarsi in Sici-

lia da Dionisio, quaranta mine Alessandrine di argento: dal quale libro poi ricavò il suo Timéo. E sappiamo da Ateneo l. 2, che *Heraclea prope Sirim, civem habuit Birsonem, ex cujus dialogis multa Plato surripuit*. Zenone Eleate, o sia di Elea, o Velia, antica Città Lucana, fu inventore della Dialettica, secondo Aristotile. Turo di Sibari fu il primo Autore delle favole apologhe. Archita di Taranto ebbe per suo discepolo nella Geometria Eudosso Gnidio. Che più? La sola Lucania vanta le due più famose Scuole del mondo, l'Eleatica cioè in Velia, e la Pittagorica in Metaponto. Secondo Laerzio, Pittagora fuggì di Cotrone, per la congiura ordita ivi da Cilone contro a' Pittagorici, e venne a Metaponto ad insegnare, e vi finì i suoi giorni. I primi a scrivere Ecloghe furono nostri paesani; e la Pittura, e la Scultura nacquero fra noi. Si vegga la Storia della Letteratura italiana del cel. *Tiraboschi*; e in quanto agli Scrittori, che fiorirono in quelli Regni prima dell' Era Cristiana, si può leggere il nostro instancabile Gio: Bernardino *Tafuri* da Nardò. Finalmente non debbo lasciare sotto silenzio, che Pittagora dell' isola di Samo, Principe della Setta italiana, per avere stabilita in Cotrone, e quindi a Metaponto, la sua scuola; e per aver dimorato lungamente fra noi, si dee considerare come nostro, o come abitator del nostro Regno; e lo stesso si dica del Padre della Storia, Erodoto, il quale, sebbene e nella sua Asia, e nella terra de' Greci non mancassero luoghi comodi e opportuni, ne' quali potesse compilare la sua Storia; pure si elesse Turio; surta su le rovine di Sibari; al mar Jonio, dove scrisse, che che Eusebio ne dica in contrario, secondo Plinio lib. 12 c. 4, la divina sua Opera. Imperciocchè sapeva ben' Egli, che il nostro Cielo sempre sereno, e ridente non solo produce ingegni perspicaci ed acuti; ma altresì perfeziona e migliora l' intelletto di coloro, che quà si recano ad abitare da lontane regioni. E Strabone, lib. 14 pure confessa, ch' Erodoto, tutto che nato fosse in Alicarnasso, fu chiamato *Turino*; perchè *particeps fuit Coloniae in Thurios missae*. Egli terminò ivi i suoi anni, e, secondo Tucidide, lib. 7, fu sepellito nella gran piazza di quella Città. E conchiudo con dire, che agli antichi abitatori dell' Italia, detti *Etrusci*, e non già a' Greci furono debitori i Romani, nel sesto lor secolo, delle arti, e delle scienze, le quali poi; commerciando co' Greci; vennero perfezionate. Molto prima de' secoli di Pericle, e di Alessandro; quando cioè la Grecia era barbara,

bara, e miserabile; le arti Etrusche, come quelle di fabbricare, di fare ſtatue, vasi, tempj, case, città ec. erano di tutta l'Italia; dove pure si conosceva il teatro, di cui i Greci, al dir di Plutarco, *de musica*, ne ignoravano anche il nome. Quando gli Etrusci coſtruirono in Roma il tempio di Giove Capitolino, le cloache, il Circo massimo ec. i Greci non avevano arti; e quanto alle Scienze, Turgete, che fu italiano, secondo Scaligero; *ad Feſtum*, v. *Manalis*, e che si vuole più antico di Omero, scrisse sopra le anime de' morti. Alle quali cose fa eco Cicerone, *Tusc.* 1, dicendo: *Sed meum semper judicium fuit, omnia noſtros invenisse per se sapientius, quam Graecos.*

(15) Strabone, lib. 6, parlando della via Appia, che dice *plauſtris commodior*, soggiunge, che il terzo ramo di detta ſtrada *e Regio per Brutios, & Lucanos, & Samnites ad Campaniam Appiae jungitur*. Stazio poi lib. 4 Carm. 4, la chiama *nobile*; e lib. 2 Carm. 2, le dà il titolo di *Regina delle vie*. Si può vedere Francesco Maria Pratilli: *della Via Appia* ec.; e si vuole, che detta ſtrada da Roma fino a Brindisi fosse lunga circa miglia 293, e larga palmi 26. Dicono, che Appio Claudio la cominciasse nel 443, o 444; e che poi finisse nel 543. E lo ſteſso Strabone nel luogo citato, nominando i due fiumi della Lucania, detti volgarmente oggi *Acri* e *Sinno*, scrive: *& navigabiles amnes duo Aciris & Siris*. Del fiume *Sarno* poi, oggi detto *di Scafati*, scrive il lodato Geografo (lib. 5): *Nolae vero & Nuceriae, & Acerrarum emporium eſt, ejusdem nominis coloniae, quae circa Creonem eſt, quod ad Sarnum flumen est, onera excipientem, & emittentem*. Quindi, siccome al riferire del dottissimo nostro Cammillo Pellegrino nel Discorso secondo della Campania felice; nella Città di Volturno, alla bocca del fiume dello ſteſso nome; e di là in Casilino, fu la dogana delle merci così terreſtri, come di oltramare, ad uso de' Capuani; e in Minturno alla bocca del Liri, oggi *Garigliano*, fu l'altra ad uso delle Città di quel contorno: così nella bocca del fiume Sarno vi fu il mercato, o dogana ad uso di Nola, di Nocera, e di Acerra.

(16) Strabone lib. 5 così scrive: *Deinceps Puteolanum litus extat, & oppidum ipsum, quod antea quidem Cumanorum fuerat emporium*. Da Feſto, *voce minor.*, per lo traffico grande delle eſtere Nazioni, vien chiamato

Pozzuoli *Delus minor*. In fatti approdavano del continuo in quel porto legni venuti dall'Egitto, da Alessandria, e da altri luoghi di Oriente, e di Occidente; e molti negozianti Orientali si erano ivi ſtabiliti; siccome si può argomentare del seguente marmo, che oggi si trova lungo la via, che dal Seminario Vescovile conduce al mare: L. CALPVRNIO L. F. C. CALPVRNIO L. F. CAPITOLINO MERCATORES QVI ALEXANDR. ASIAE SYRIAE Negotiant . . . . . Cicerone poi, *ad Attic.* l. 14, ep. 16, denomina la coſta di Pozzuoli: *Cumana, & Puteolana Regna*.

(17) Il porto di Gaeta, detto anche *Amiclano*, è celebre fin dall'antichità. M. Tullio, *pro Leg. Manilia* c. 12; così scrive di esso: *an vero ignoratis, portum Caietae celeberrimum, atque plenissimum navium*. L. Floro, *lib.* 1 c. 16, anche dice: *heic illi nobiles portus, Caieta, Misenus, & Baiae*. E Silio Italico, *lib.* 7:

Ecce autem flatu classis Phaenissa secundo
Litora Caietae, Laestrygoniosque recessus,
Sulcabat rostris, portusque intrabat apertos.

Di Cuma dice Strabone, *lib.* 5: *antiquitate cunctas & Siciliae, & Italiae urbes antecellit*. E lo ſteſſo dicono della sua nobiltà, e della sua potenza per mare non meno, che per terra, Dionigi d'Alicarnasso, l. 7, e Livio l. 8 c. 14. Cicerone poi *ad Att.* l. 5. *ep.* 2. la chiama *picciola Roma* per la moltitudine de' suoi abitanti.

(18) Strabone l. 6, e Dionigi d'Alicarnasso l. 2 affermano, che gli Achei fondarono Cotrone e Sibari 800 anni prima dell'Era Criſtiana. Dopo Taranto, Cotrone era la Città più florida della Magna Grecia. Ella aveva un porto non dispregevole, e fra tutte le Città italiche si diſtingueva per fortezza, per salubrità di aria, e per l'abbondanza di tutte le cose. Correva un antico proverbio: *nihil Crotone salubrius*; ma oggi l'aria vi è poco sana. Livio parla della sua grandezza; e per avere sette Crotoniati avuto i primi onori in uno de' giuochi olimpici, si acquiſtarono que' popoli una sì gran riputazione di fortezza, che in proverbio si diceva; secondo Strabone l. 6., *che l'ultimo de' Crotonesi era il primo de' Greci*. Vedi Gio: Battiſta Nola-Molisi, nella sua *Cronica dell' antichissima, e nobilissima Città di Crotone, e della Magna Grecia*, Nap. 1649 in 4. Lucio Floro, l. 1, c. 18, chiama *nobile* il porto di Taranto: *portuque nobili*; e Strabone, l. 6 dice, che avea di circuito cento ſtadj, o sia miglia 32 in circa. Fra tutte le Repubbliche

della

della Magna Grecia, Taranto avea la flotta, la più numerosa. Pausania la chiamò *maximam atque opulentissimam jam tum maritimarum urbium*. Il suo porto, ch'era vasto, e molto bello, come s' è detto, e ch' era chiuso da un grandissimo ponte, nel Secol IV di Roma, divenne il centro del commercio della Grecia, e dell' Italia. Si vegga Gio: *Giovene: de antiquitate, & varia Tarentinorum fortuna*.

(19) Dopo che Brindisi; detta da L. Floro la Città principale de' Salentini; cadde nell' anno 487 di Roma, in potere de' Romani; che poi nel 508 la rendettero loro colonia; vi aprirono un porto, che oscurò quello di Taranto; perciocchè era esso opportuno a coloro, che passar dovevano in Grecia, e nell' Asia: capitando per mare ancor quivi tutti que', che dall' oriente andavano alla volta di Roma. In questi ultimi tempi si è cercato con immense spese di renderlo frequentato. Strabone di esso parlando, scrive, l. 6: *Brundusii portus sua excellentia praestat*. La sua figura esprimeva un capo di cervo, che, secondo il lodato Autore, diede anche il nome alla Città; poichè nel linguaggio de' Messapj, *Brundusium cervi caput nominatur*.

(20) Non convengono gli Storici in quanto all' origine di Amalfi, la quale certamente non può essere antica, perchè niun latino Scrittore ne parla. Vogliono molti, che avesse avuto i Romani per fondatori nel 525 dell' Era Cristiana. Gli Amalfetani però ben presto si distinsero fra gli altri popoli e per la navigazione, e per lo commercio, che fin dal 1163 cominciarono ad esercitare e in Antiochia, secondo il Pansa, Scrittore *dell' antica Repubblica di Amalfi*; e in Tripoli, secondo lo stesso Autore; e in Costantinopoli; come si ha dal Muratori *Rer. ital.* t. 2; e in Assiria, e in altre parti di Oriente; e finalmente anche nella Sicilia, siccome scrive il Falcando *in praef. hist. Sicul*. Guglielmo Pugliese, che compilò il suo Poema nel Secolo XI, così ne parla:

. . . . . *Amalphim*
Urbs haec dives opum, populoque videtur,
Nulla magis locuples argento, vestibus, auro.
Partibus innumeris, ac plurimus urbe moratur
Nauta; maris, coelique vias aperire paratus.
Huc & Alexandri diversa feruntur ab Urbe,
Regis & Antiochi. Haec freta plurima transit.
Hic Arabes, Indi, Siculi noscuntur, & Afri.
Haec gens est totum prope nobilitata per Orbem,
Et mercanda ferens, & amans mercata referre.

Che

Che gli Amalfetani poi avessero nel 1048 dato origine a quella Religione, che oggi si appella di Malta; l'atteſta Arrigo Brenckman nella dotta sua Dissertazione: *de Republica Amalphitana*. E quanto alle Pandette, ivi trovate da' Pisani nelle guerre, ch' ebbero con Ruggieri nel 1135, vuole il lodato Scrittore, che chiamare si dovessero *Amalfetane* piuttosto, che *Fiorentine*. Non ignorano gli eruditi la celebre contesa letteraria tra il P. Abate Grandi, e Bernardo Tanucci, amendue Professori nell' Università di Pisa, circa il ritrovamento delle Pandette. E lo stesso Autore loda gli Amalfetani, per aversi compilato un particolar diritto navale, chiamato indi *Tabula Amalphitana*, che fu tenuto in ugual pregio, che presso i Romani la Legge Rodia *de jactu*; non che per la grande invenzione della bussola, che sostiene fortemente contro agli avversarj, in persona del famoso Flavio Gioia d' Amalfi, che la trovò nel 1300; scrivendo a tal proposito il nostro Antonio Panormita:

Prima dedit nautis usum magnetis Amalphis;

e il Pontano chiamò Amalfi, *Città Magnetida*.

(21) Queste nostre Provincie, che ebbero il coraggio di resistere virilmente a' Romani, e di contrastare loro per lungo tempo la signoria dell' Italia; passarono finalmente sotto a' medesimi, parte volontariamente sottomettendovisi, e porzione soggiogata con la forza delle armi. Costantino Magno col trasferire verso l' anno 330 la Sede imperiale da Roma a Costantinopoli, e avendo diviso l' imperio in *orientale*, e in *occidentale*, restò la bella Italia esposta alle invasioni de' barbari. In fatti nel principio del Secolo V della nostra Era, i Goti, gli Unni, e i Vandali la devastarono. Nel 476 Odoacre, ch' era alla testa di un grande esercito di *Eruli*, e di *Turcilinsi*, se ne impossessò, incluse anche le nostre Provincie, e vi fondò il *regno italico*, dopo di aver disfatto *Augustolo*, che fu l' ultimo degl' Imperadori di occidente. Nel 490 Teodorico con i suoi Goti discacciò gli Eruli, e stabilì il suo regno, che non ebbe molta durata; perciocchè l' Imperador Giustiniano con una guerra di anni 18, estinse nel 552 la linea de' loro Re in Italia. Nel 570 i Langobardi sotto al Re Alboino fondarono, dopo di averla occupata, la lor Monarchia in Italia; che poi fu abbattuta da Carlo Magno nel 774. Costui assunse il titolo di Re, e trasmise il nostro Regno a' suoi successori, che imperavano in Occidente; restando solo a' Langobardi il Ducato di Benevento, al quale succedettero quel di Salerno,

e di

e di Capua. Nè mancarono altri barbari, come i Bulgari; gli Sclavi, gli Unni, gli Arabi, e i Saraceni; i quali ultimi spezialmente dopo di aver occupato le provincie marittime dell' Affrica, e buona parte della Spagna; s'impadronirono nel Secol IX ben anche della Sicilia, e di molti altri luoghi della noſtra Puglia, e della Calabria. Nel Secolo XI Ruggieri con altri ſuoi fratelli, Normanni di nazione, avendo oppresso i Langobardi, ed avendo insiem cacciato i Greci, e i Saraceni, fondarono il regno delle due Sicilie. La Regal ſtirpe Normanna finì nel declinare del Secolo XII; e queſte noſtre Provincie vennero successivamente battute, e conquiſtate prima dagli Svevi verso il 1197; quindi dagli Angioini nel 1265; appresso dagli Aragonesi nel 1434; non molto dopo dagli Auſtriaci di Spagna; poi dagli Auſtriaci di Germania nel 1503, fino a che Carlo III di Borbone Spagnuolo, di sempre onorata memoria, nel 1733 le conquiſtò per se, e per gli suoi discendenti. E tornando al Re Ruggiero, che fu potentissimo Sovrano delle Sicilie; sulle accennate conquiſte si possono vedere i noſtri Scrittori delle cose di Napoli, e Paolo Emilio *in vita Ludovici VI*. Anche Guglielmo I, che succedette a Ruggiero nel Regno di Sicilia, spedì nel 1159 una poderosa armata in Levante, e dopo di aver vinta e bruciata la flotta di quell' Imperadore Coſtantinopolitano, diſtrusse la Città di Negroponte. Nel 1185 poi Guglielmo II Re di Sicilia con la scorta di Margaritone suo Ammiraglio, prese, e saccheggiò Durazzo e Tessalonica; mantenendo in tutti i porti di queſto Regno, e della Sicilia Ufficiali impiegati alla coſtruzione di nuovi Vascelli, per mantenere libero il Commercio. Vedi Giannone, ove tratta del dominio del mare Adriatico. E senz' altro aggiugnere a Federigo II, gli Angioini mantennero pure forti Armate navali. Carlo II di Angiò per racquiſtare la Sicilia, che si era separata da queſto Regno, preparò 110 Galee, con altri navigli, che unir fece a Cotrone per tale impresa, come scrive il Colennuccio. E finalmente per ammirare la forza del Regno di Napoli, separato da quello di Sicilia, si leggano le spedizioni marittime di Roberto, figliuolo di Carlo II di Angiò, che nel 1314 fece contra Federigo di Aragona; e che diſtintamente vien riferita da Alberto Muſſato; non che le altre due descritte da Giovanni Villani, contra Pietro II, che a Federigo succedette nella Sicilia. E merita di essere ricordata quì l' Armata navale, compoſta di 34 Galee, di due fuste, di quattro Galeoni, di quattro Navi, e di venti Bergantini, che contra i movimenti di Carlo VIII Re di Francia, pose in ordine Alfonso II Re di Napoli, temendo di queſto Regno. Si vegga il Summonte. (22)

(22) Così parla Cicerone, *orat.* 2, c. *Rull.* al Popolo Romano, ricordando ad esso, che i loro eserciti si erano più volte sostenuti con le vettovaglie d'ogni sorta dell'agro Campano: *An obliti estis, Italico bello, amissis caeteris vectigalibus, quantos agri Campani fructibus exercitus alueritis?* E nella stessa Orazione, e nella precedente confessa, ch'era pur tuttavia questo Campo al suo tempo, *subsidium annonae, horreum belli, horreum legionum, solatium annonae.*

(23) Cicerone attesta, *de Senect.* c. 16, che *nelle Campagne*, secondo che traduce il P. Bandiera. *soggiornavano allora i Senatori, e questi ancor vecchj. Poichè a Lucio Quinzio Cincinnato, nell' arazione occupato, fu recata novella, ch'era stato Dittator creato . . . Dalla villa erano fatti venire in Senato e Curio, e gli altri vecchj.*

(24) Secondo che scrive lo stesso Plinio, *lib.* 18 c. 3, perchè *Serrano*, eletto al Magistrato, fu trovato, che seminava, si acquistò egli un tal cognome. Coloro, che trovarono il pestello, da macinare il farro, vennero chiamati *Pilunni*; e i *Fabj*, e i *Lentuli*, e i *Ciceroni* furono nominati da que' legumi, ch'essi ricoglievano meglio degli altri. E siccome, al dir di Catone, grandissima lode avea conseguito colui, che era chiamato buon agricoltore; così chi coltivava male il suo campo, era notato d'infamia da' Censori. Romolo instituì dodici Sacerdoti per Censori sopra le possessioni da coltivarsi, e si fece eleggere per uno di essi. All'Agricoltura poi furono destinate le ferie, e vennero ordinati i Sagrificj in diversi tempi, secondo le qualità delle raccolte. Si edificarono ancora Tempj, come alla Dea *Seja*, che presedeva, e che favoriva la semente; e alla Dea *Segesta*, che proteggeva la raccolta; oltre gli altri Tempj innalzati a *Cerere*, a *Bacco*, a *Minerva*, a *Flora*, a *Pomona*, a *Pane* ec. Deità tutelari delle biade, del vino, degli ulivi, de' fiori, de' frutti, de' boschi, de' pascoli ec., come può ognuno di leggieri osservare in Plinio, in S. Agostino *de Civit. Dei*, in Origene, *contra gentes*, e in altri molti Autori.

SAGGIO

DELLA STORIA DELL' AGRICOLTURA

§. I CErta e indubitata cosa è, che i primi uomini nudi uscendo ed inermi e rozzi alla bella luce del giorno; e in tale ſtato lungo tempo perseverando; in verun' altra regione del noſtro Globo han potuto vivere con minori incomodi e disagj, quanto fra i due tropici; dove le piante son sempre verdi, somminiſtrando esse per tutto il corso dell' anno e fiori e frutti e radici e tenerissime foglie. Quivi i primi mortali; iſtruiti dalla propria giornaliera sperienza a diſtinguere il cibo, che atto era a giovare dal nocevole; vissero, senza molto ſtento e travaglio, i loro anni, col perenne benefizio de' vegetabili; fino a tanto che, nel numero cresciuto, e in quantità; o pure a cagion del continuo calore atmosferico aſtretti si videro a vagare fuori i tropici, e a cercare nelle vicine regioni e nelle lontane i necessarj mezzi da sussiſtere. Nè dobbiamo incolpar la Natura, che, quasi matrigna, come *Plinio* si esprime (*Hiſt. nat. l. 7. in proem.*) non abbia dato all' uomo, come agli animali bru-

bruti, il sufficiente spontaneo nudrimento: perciocchè il Creator sapientissimo conceduto avendo al medesimo il principato, e la signoria di tutte le cose, volle, che ogni cosa cedesse al suo uso; e che di tutto disponesse a pieno suo arbitrio e piacimento. Dandogli l'intelletto, per cui dagli altri animali è distinto; seppe a tempo, e ad uopo usare la fatica e la diligenza, in ricercare i beni della natura, col presidio de'quali; siccome la sperienza ne dimostra; può esso vivere molto comodamente, avvalendosi della coltivazione; ovvero della privata Economia, la quale insegna a convertire le cose naturali a proprio vantaggio. Si vogliono poi queste naturali cose desumere con discernimento da'tre regni della Natura, dal lapideo cioè, dal vegetabile, e dall'animale: le quali poi o conducono al suo cibo, o al suo vestito, o a'diversi comodi della vita; come sono gli edifizj, gli utensili, il commercio, e simili.

§. II E tornando a'vegetabili, non bastando per avventura le parti di essi, anche fra i tropici, ad alimentare quantità di uomini, furono costoro obbligati a moltiplicarli col mezzo della piantagione; e le *palme*, come osserva l'immortal *Linneo* (*in Dissert. de usu Hist. nat.*) vennero le prime accresciute, e raddoppiate, mediante la rozza, e grossolana cultura. Nelle altre regioni poi, dove l'està succede all'

in-

inverno, e nelle quali i frutti spontanei della terra non sono sufficienti agli umani fisici bisogni, si ebbe ricorso, per natural ragione, alle piante *cereali*, che si dicon pure *granifere*. E poichè i cereali secchi, e farinosi, mangiati del continuo, e in abbondanza, empiono il ventre, onde nascono poi nel corpo umano le *diatesi*; la necessità istruì gli uomini a renderli salubri, attenuandoli col mezzo della fermentazione, e della cottura. Ma in oltre questo solo cibo non bastando a soddisfare gli appetiti dello stomaco, vennero in uso gli animali, e le loro parti, che miste con i vegetabili, fanno sì, che gli uomini vivano comodamente fuori de' climi caldi, cioè sotto alle zone temperate, e alle fredde. Quindi l' uomo abbandonato interamente a se medesimo, e circondato da' fisici bisogni, cercò fin dal principio in natura i mezzi da sussistere, che trovò pronti, come s' è detto, nelle foglie, nelle radici, e ne' frutti delle piante, che la terra inculta gli offeriva; e di poi nell' esercizio della caccia, inseguendo, e ammazzando i diversi animali. La necessità di nodrire ogni giorno il proprio corpo, il pose in pensiero, e tentar gli fece varie strade per avere nelle sue mani le belve, che talvolta lo insidiavano, e che bene spesso lo fuggivano. Le fosse, e il fuoco divennero i primi strumenti della caccia; e di essi si fece uso prima

ma della invenzion delle reti, secondo che ſtima *Lucrezio* (*De rer. nat. l.* 5 *circa finem*), così tradotto nel citato luogo dal *Marchetti*:

. . . . . Con ciò sia che molto prima
Nacque il cacciar col fuoco, e colle fosse,
Che il cinger colle reti, e colle grida,
E con bracchi, e co' veltri, e co' maſtini
Deſtar le belve . . . . . .

Siccome la carne degli animali saziava la fame, così le loro pelli opportuno riparo divennero contro al freddo. L'esercizio non interrotto della caccia; che familiarizza, per così dire, l'uomo con le beſtie; divenir lo fece *paſtore*, chiappando, e insiem unendo i picçioli parti degli animali, e bene spesso con le lor madri, e conducendoli al pascolo, e avvalendosene all'uopo. E lo ſtesso s'intenda a un di presso della pescagione, ch'è sorella della caccia. La pecora; secondo tutti gli antichi Scrittori con *Varrone l.* 2 *c.* 2, ch'è priva di natural difesa, fu la prima ad essere renduta domeſtica. Il *paſtore* poi, che mena tranquilli i suoi giorni fra le selve, apprese dal canto degli uccelli a cantare ancor lui; e conoscendo col gir degli anni, che uguagliar non poteva la prodigiosa varietà della lor voce; ebbe ricorso a' corpi naturalmente sonori; con adoperarli convenevolmente, e col mez-

zo di acconce modulazioni e variate: dal che nacquero col benefizio del tempo insiem col canto, e con la musica, gli ſtrumenti da fiato, e da corde.

§. III Dalla *paſtorizia*, che porta seco una vita errante ed incerta, passò l'uomo all'*Agricoltura*, la quale cambiar fece il deſtino de' mortali; e fu la ben avventurata cagione di mille prodigj, e d'infiniti vantaggj. In fatti con l'agricoltura, che gettò le fondamenta della civile Società, obbligando gli uomini a fissarsi in un certo luogo e determinato; e che la madre divenne delle arti, e delle Scienze; cominciarono le Leggi, e in particolare su la division de' terreni, e su la proprietà de' medesimi; perciocchè nel principio le terre eran in comune, senza limiti cioè, e senza confini:

. . . . . *Non fixus in agris,*
Qui regeret certis finibus, arva lapis.
Tibul. l. 1 eleg. 3.

Non v'ha alcun dubbio, che la prima epoca dell'Agricoltura sia ſtata ancor quella della Società del genere umano. L'uomo fu aſtretto principalmente a riunirsi, e ad associarsi con i suoi simili; mettendo in comune le loro forze, e la loro intelligenza; per difendere la propria vita non solo dalle ingiurie dell'atmosfera, e dalle eruzioni de' Vulcani;

ma bensì dalle branche, e da' denti delle bestie feroci, che gli disputavano il soggiorno, e la preda. Ma come mai potere vivere molte famiglie insieme, e in un determinato spazio, senza la cultura delle piante, che somministrassero per tutto l'anno il necessario alla vita? I Selvaggi non menano oggi che una vita errante ed incerta, passando di regione in regione; perchè privi affatto di ogni sorta di coltivamento. Col mezzo d'una tale coerenza, gli uomini hanno trionfato di tanti disastri, mettendo il freno alle acque, obbligando la terra a produrre abbondante cibo, e domando buona parte degli animali utili, con restringere i feroci dentro a i deserti. Ciò, che un Uomo solo non avrebbe potuto in alcun modo ottenere, gli uomini coadunati l'hannoottimamente conseguito; e tutti insieme conservano a dì nostri la grand'opera delle loro mani. Il *Governo* poi dee la sua nascita alla necessità di prevenire, e di gastigare le ingiurie, che gli uomini congregati aveano da temere gli uni dalla parte degli altri. Esso è come la sentinella, che sempre invigila, per impedire, che disturbato non sia il comune riposo. Il grande *Omero* n'insegna (*Odyss. l. 6 v.* 10), che la principal cura di coloro, che ne' tempi antichi formarono nuovi stabilimenti, si fu quella di divider la terra fra gli abitatori della colonia. Nella Storia della China parimenti si legge,

(*Mar-*

(*Martini* l. 1.) che *Gin-hoand* distribuì in nove porzioni tutte le terre del suo Imperio, una delle quali destinata venne alle abitazioni; e le altre otto all' agricoltura. E si rileva lo stesso dalla Storia del Perù (*Hist. des Incas* t. 1), cioè, che i primi *Incas* ebbero grande attenzione nel compartire fra i loro sudditi i terreni. Il lodato Omero (*Iliad. l.* 12 *v.* 421) ne parla come di cosa già inveterata; e Virgilio (*Georg. l.* 1 *v.* 125) ne ripete l'origine dal secolo di Giove;

Ante Jovem . . . . . .
Nec signare quidem, aut partiri limite campum,
Fas erat . . . . . .

Nè si trascurò a stabilire pene rigorosissime contro coloro, che levassero i termini assegnati già da' Maggiori alle terre. Mosè (*Deut.* c. 19 v. 14) ne fece un' espressa proibizione agl' Israeliti; e Numa decretò pena di morte contro i rei di simile attentato (*Dionys. Halicar. l.* 2. *Festus l.* 18). La division dunque de' terreni diede principio al Diritto, e alla Giurisprudenza, secondo che scrive anche Macrobio (*Saturnal. l.* 3 *c.* 12): *Itaque ex agrorum divisione inventa sunt jura*; e le Leggi spettanti a questa materia, formano una buona parte del Codice civile.

§. IV Ma l'Agricoltura avea bisogno di ſtrumenti, di animali, e di semenze, perchè debitamente si esercitasse dagli uomini. E quanto a i diversi semi, la maggior parte degli Autori convengono (*Acad. des Sciences*, *an.* 1708. *Duhamel*, *Traitè de la culture des terres*. *Mem. de Trev. Mai.* 1714), che i grani sono ſtati creati nel modo ſteſso, che di presente si veggono; e se noi non troviamo ne' noſtri paesi del frumento, delle segale, dell' orzo, e dell' avena salvatica, ciò senza dubbio deriva dal mancar noi di esatta ricerca; tanto più che nella Sicilia, come mi vien detto, s' incontra pure il grano selvaggio, non altrimenti che nella nuova Francia, nell' Islanda, e nelle Indie Occidentali (*Lascarbot*, *hiſt. de la N. France*. *Hiſt. nat. de l' Islande t.* 1. *Laet*, *descript. des Indes Occid. l.* 2); e gli antichi parlano di molti luoghi, ne' quali le biade, senza alcun'arte, naturalmente crescevano (Plato *in Menex*. Ariſtot. *de mirab. auscult.* Strabo *l.* 15. Plin. *l.* 18). L' Ab. *Balsamo* in una Nota alla prima delle sue *Memorie Economiche e Agrarie*, *riguardanti il regno di Sicilia*, Palermo 1803, dice, che niun fondamento abbia la notizia del frumento spontaneo di quell' Isola; che che ne affermassero in contrario il *Banks*, il *Parmentier* (*perfait Boulanger p.* 4), e altri Autori. Io però ſtimo col cel. *Linneo*, trattando de' vegetabili;

che

che siccome fu creato da principio un uomo e una donna, come narra Moisè, Adamo cioè ed Eva, da' quali progenitori sono discesi tanti diversi popoli; e siccome degli animali bruti furono creati due per ogni specie: così dee dirsi delle piante; dalla quale specie primitiva si propagò in progresso, e si vestì tutta la superficie del Globo. Ognun sa, che la faccia arida della Terra sempre si accresce, e si dilata; e oggi il grano spezialmente vegeta bene nelle terre più fredde della Svezia, ugualmente che nelle più calde dell'Egitto. E quanto alla prima origine del frumento, *Diodoro* di Sicilia (*Rer. antiquar. l. 6 c.* 1) scrive: *Si quaeritur, ante frumenti usum, ubi primum id repertum sit, merito ejus rei laus Siciliae tribuatur.* Altri accordano questo privilegio all' Egitto; e altri, più probabilmente alla Persia: nella qual Provincia, siccome si legge nell' *Enciclopedia metodica*, che si stampa in Padova *tom.* 2, *v. froment*; Michaux de Latory ha trovato la spelta *spontanea* nelle montagne, a quattro giornate distanti al Nord di Hamador. *Credat Judaeus Apella.* E del pari sappiamo da' migliori Scrittori, che i primi Sovrani suggerirono a' loro popoli i mezzi di ben coltivare le campagne. In fatti Tibullo (*lib.* 1. *Eleg.* 7.) attribuisce ad Osiride, Sovran dell'Egitto; che alcuni confondevano con Bacco, e altri con Giove; non solo l' invenzion dell' aratro, e

l'arte di coltivare i diversi semi delle piante; e di raccorre i frutti dagli alberi; ma quella bensì delle viti, e della fattura del vino:

Primus aratra manu solerti fecit Osiris,
Et teneram ferro sollicitavit humum.
Primus inexpertae commisit semina terrae;
Pomaque non notis legit ab arboribus.
Hic docuit teneram palis adjungere vitem:
Hic viridem dura cedere falce comam.
Ille jucundos primum natura sapores
Expressa incultis uva dedit pedibus.

E in oltre si diceva, che costui insegnato avesse agli Sciti il modo di servirsi de' bovi per lo coltivamento (Eustath. *ad Dionys. Perieget. v.* 306). Siccome l'Egitto celebrava i beneficj recati da *Osiride* al genere umano col mezzo della cultura delle terre: così i Greci, e gli Asiatici affermavano lo stesso di *Trittolemo* Ateniese, che, secondo Plinio *l.* 8 *c.* 56, fu il primo a congiungere i bovi sotto al giogo; il qual esempio poi fu imitato da *Evandro* in Italia, come riferisce Sesto Aurelio Vittore (*de orig. gentis Romanae*); i primi popoli dell'Italia di *Saturno* (Aristot. *Polit. l.* 7); gli antichi abitatori della Spagna di *Habis* (Just. *l.* 44); e i Peruani di *Manco-Capac* (*hist. des Incas t.* 1). I Cinesi poi si gloriano di aver appresa questa grand'arte dall'

Im-

Imperadore *Chinnong*, successore di *Fo-hi*, che si vuole pure inventore dell'aratro (Martin, *hist. de la Chine l.* 1). E per dire qualche cosa della più alta antichità, sappiamo da' Libri Santi (*Gen. c.* 4 *v.* 2), che Abele fu pastore, e Caino agricoltore: che *Noè* dopo il diluvio, uscito dall'Arca, cominciò a coltivare la terra, e a piantare una vigna (*ib. c.* 9 *v.* 20); che *Isacco*, nel tempo, che visse in Palestina, seminò, e raccolse il cento di più (*ib. c.* 26 *v.* 12); e che nell'Arabia, vivendo *Giobbe*, si coltivavano le terre co' bovi (Job. *c.* 1 *v.* 14). Da un passo però del Deuteronomio (*c.* 22 *v.* 10) si può dedurre, che anticamente per lavorare i campi si servissero degli asini; poichè Mosè proibisce agl' Israeliti d'accoppiare allo stesso aratro un asino e un bue. Finalmente *Sanconiatone* ne fa sapere (*apud Euseb. p.* 37), che i primi abitatori della Fenicia ascrivevano l'invenzion dell'aratro a *Dagone*, ch'era riguardato come figliuolo del Cielo. Anche l'erpice, detto volgarmente *mangano*, si vuole di antichissima usanza; poichè di esso si fa parola ne' libri di Giobbe (*c.* 39 *v.* 10). I Chinesi han conservato il nome di colui, ch'essi reputano inventore dell'erpice. L'arte poi di *concimare* i terreni, spossati dalle antecedenti produzioni, fu trovata, secondo *Plinio* (*l.* 17 *c.* 9) nella Grecia dal Re *Augea*, e di poi divulgata

da *Ercole*; e in Italia *Stercuzio* figliuolo di Fauno, per siffatto ritrovamento, ascritto venne fra gli Dei; quantunque *Macrobio* (*Satur. l. 1 c. 7*) attribuisca queſt' uso a *Saturno*. Della falce, per mietere le biade già mature, Clemente Alessandrino ne fa inventori i Traci. E' certo, che il vaglio sia antichissimo:

. . . . . *Myſtica vannus Jacchi*,

dice *Virgilio* Georg. *lib.* 1 *v.* 166. Gli Egiziani facevano i loro setacci, o buratti da' filamenti della pianta, chiamata *papiro*, o pure da' più minuti giunchi (Plin. *l.* 18 *c.* 11). I Greci si servivano della menzionata pianta (Pollux. *l.* 6 *segm.* 74): gli antichi abitanti della Spagna si avvalevano del lino (Plin. *loc. cit.*): i vetuſti Galli furono i primi a servirsi di crini di cavallo (*id. ibid.*); e gl' italiani finalmente adoperarono de' vagli, fatti di pelli porcine. Secondo *Pausania* (*l.* 3 *c.* 20) *Milete*, figliuolo di Lelege primo Re di Laconia, inventò la macina, o sia il mulino a braccia; perciocchè sono passati molti secoli, che gli antichi non hanno conosciuto altra sorta di mulini; *ad acqua* cioè, e *a vento*, e *a sangue*, o sia ad animali. Nella Grecia (Odiss. *l.* 7 *v.* 103), e nell' Egitto toccava alle Donne il fare girare la macina. Da principio i primi ſtrumenti poſti in uso per

rom-

rompere i grani, saranno stati i pestelli, e i mortaj o di legno, o di pietra. Ma l'uso de' mulini prima de' Greci, era antichissimo nell' Egitto. Mosè, parlando dell' ultima piaga, con cui fu percosso l' Egitto, così si esprime (*Exod. c.* 11 *v.* 4 e 5): *Media nocte egrediar in Aegyptum: & morietur omne primogenitum in terra Aegyptiorum, a primogenito Pharaonis, qui sedet in solio ejus usque ad primogenitum ancillae, quae est ad molam, & omnia primogenita jumentorum.* Gli antichi Ebrei conobbero anche il *lievito* per la fermentazione *panaria*, e prima ancor di Mosè dee essere stato conosciuto. Ordinando questo Legislatore agli Ebrei la maniera, con cui doveano mangiare l' Agnello Pascale, proibisce loro l' uso del pane lievitato (Exod. *c.* 12 *v.* 15). A' tempi di Abramo il forno era ignoto, scrive *Dutens* (*Origine delle scoperte ec.*): *fa presto*, dic' Egli a Sara, *impasta tre misure di farina, e fanne focacce* (Gen. *c.* 18 *v.* 6). Gli Ebrei però furono i primi nell' arte del pane a forno, secondo il lodato Autore. Tutta l' Asia ne ricopiò il modello, e non mancò la Grecia di adottarlo. I più eccellenti fornaj furono i Cappadocj, i Lidj, e i Fenicj, che passarono in Europa a servire i superbi Conquistatori dell' Universo in tale impiego, nell' anno 583 dalla fondazione di Roma; e sotto Augusto ne crebbe talmente il numero, che

si

si contavano dentro la Capitale dell' Imperio 329 pubblici forni, affidati a' soli Greci, che col tempo ottennero l' onore di essere ridotti a Collegio: Narra *Giustino* (*hist. l.* 44), che *Gargore* Re di Cadice fu il primo a procacciare abitazion domestica alle api, per trarne il mele, e per manipolarne la cera. *Diodoro* di Sicilia però, che visse quasi due secoli prima di Giustino, ne ascrive l' onore dell' invenzione a' Cretesi (*Rer. antiqu. l.* 8). L' Agricoltura però, e tutte le diverse sue parti, che nel principio fu semplicissima, non si è perfezionata, che col progresso del tempo, passando di nazione in nazione. Così i Greci confessavano di essere stata questa grand' arte trasportata dall' Egitto nel loro paese (Diod. *l.* 1); e i Romani erano persuasi, che dall' Affrica e dalla Grecia passata fosse in Italia (Festus, v. *Libycus campus*). E quanto a' Greci, giova di avvertire quì, che gli antichi abitatori dell' Attica non si cibavano che de' frutti selvaggj delle querce, o sia delle ghiande. La colonia del famoso *Cecrope*, che traeva la sua origine dalla città di Sais nell' Egitto, (Plato *in Tim.* Theopomp. *ap. Euseb. Praep. Evang. l.* 10. *Diod. Sic. l.* 1) avendo abbandonata le sponde del Nilo, per sottrarsi alla legge d' un vincitor inesorabile, pervenne nell' anno 1657 innanzi G. C., dopo una lunga navigazione, in quelle spiagge. Ben presto

gli

gli Egiziani, e gli abitatori dell' Attica formarono un solo Popolo; e *Cecrope* divenuto Capo degli uni, e degli altri, gettò ivi le prime fondamenta della coltivazione. Diverse specie di semi furon consegnate alla terra (*Schol. Tzetz. ad Hesiod. oper.* v. 32. Cicer. *de Leg. l.* 2 *c.* 25); e l'ulivo, e altre piante per lo innanzi sconosciute, dall' Egitto passaron nell' Attica (*Syncell.*). In oltre questo nuovo Legislatore, sia per conservare gli animali, destinati all' agricoltura, sia per ispirare a que' popoli barbari l'orrore de' sagrifizj, talora anche umani, come fatto avea il feroce *Licaone* (Pausan. *l.* 8 *c.* 2), immolando un suo figliuolo; vietò loro di spargere il sangue delle vittime sopra gli altari; e volle nel tempo stesso, che l'omaggio da offerirsi agli Dei, consistesse in ispighe, nelle primizie delle raccolte, e in focacce; o sia nel tributo della industria. Chi poi desiderasse d'istruirsi a pieno sopra i varj punti di questa utilissima materia, potrà recarsi in mano, fra le altre, l'opera del Sig. *Goguet* (*Della origine delle Leggi, delle Arti, e delle Scienze, vol.* 3 *in* 4, *trad. dal Franc.* Nap. 1762), applaudita dalle migliori Accademie di Europa. Noi intanto passeremo a trattare sommariamente degli Scrittori georgici sì antichi, che moderni.

§. V Non v'ha dubbio, che l'Agricoltura fiorisse grandemente, col volgere degli anni, pres-

so

so i Greci, i quali a ragione dir si potevano *sapienti* in tutte le cose. Marco Terenzio Varrone (*de re ruſtica l.* 1 *c.* 1) ha regiſtrato i nomi di coloro, che hanno trattato in greco, chi di un argomento, e chi di un altro, e tutti relativi alle cose della Campagna. Essi sono oltre cinquanta, de' quali buona cosa è non ignorare il nome, e la patria, e ancor le opere; se pure hanno esse avuto la sorte di giugnere fino a noi. Eccone il numero:

Gerone di Siracusa, che per la sua bravura nel comandare fu innalzato al Trono della Sicilia. Egli applicossi allo ſtudio della Fisica, dacchè fu colto da una grave malattia.

Attalo Filometore, Re di Pergamo, e fratello di Eumene, che amò tanto il popolo romano, che lo iſtituì suo erede. Fu sopranno-minato *Filometore* per la grande tenerezza verso sua madre. Studiò molto le piante, e da' tre regni della natura cavò infiniti rimedj.

Democrito il fisico, nativo di Abdera in Tracia, che scrisse parecchie opere, fra le quali ve ne sono anche di Agricoltura.

Senofonte, nato in Atene nell'Olimpiade 82, e prima di G. C. 450 anni; fu discepolo di Socrate, e per la sua eloquenza si chiamava la *Musa Attica*. Egli scrisse fra gli altri un libro, intitolato *Oeconomicus*, che è sopravissuto alle opere di Gerone, di Attalo, e di Giuba della Mauritania, di cui diremo appresso.

presso. *Scipione* l'Affricano avea quello sempre fra le mani; *Cicerone* si fece un pregio di trasferirlo dal greco in latino; e *Virgilio* di copiarne i più belli tratti nella sua *Georgica*. Dell'Economia di *Senofonte*, oltre alle molte versioni latine, ne abbiamo una italiana del fu noſtro Monsignor *Serrao*, Vescovo di Potenza, ſtampata in Napoli nel 1774.

Ariſtotile di Stagira, discepolo di Platone, maeſtro di Alessandro, e Principe de' Peripatetici; che scrisse dell'Economia rurale in due libri, nel primo de' quali parla de' doveri di un Padre di famiglia; e nell'altro de' precetti generali su l'Economia. Morì Ariſtotile d'anni 63.

Teofraſto, discepolo, e successore di Ariſtotile nelle Scuole di Atene, e Maeſtro del poeta Comico *Menandro*; nacque nell'isola di Lesbo, e da *Titamo*, come prima si appellava, fu detto *Teofraſto*, a cagione della sua eloquenza. Abbiamo di lui *de hiſtoria plantarum* lib. X, e *de caussis plantarum* lib. VI. *Teodoro Gaza*, greco di Tessalonica, medico di professione, e dottissimo nell'una, e nell'altra lingua, trasportò in latino con somma fede, e diligenza il libro di queſto Autore, intitolato *de plantis*, che diresse a NICCOLO' V Pontefice Massimo. Cicerone lo chiama *dolce*: egli morì molto vecchio.

Archita di Taranto, Pittagorico, altro dal Filosofo, che scrisse un trattato *de re ruſtica*.

Anfi-

Amfiloco Ateniese, che avea trattato dell'avena, e del citiso.

Anasipoli di Taso; *Apollodoro* di Stalimene; *Ariſtofane* di Mallo; *Antigono* di Foja nuova; *Agatocle* di Scio; *Apollonio* di Pergamo; *Ariſtandro* di Atene; *Bacchio* di Mileto; *Bione* di Palesoli; *Chereſteo* e *Cherea* di Atene; *Diodoro* di Palazia; *Dione* di Altobosco; *Diofane* di Nicea, che dopo di aver compendiato, come si dirà appresso, i libri di *Magone*, scrisse pure su l'arte veterinaria; *Epigene* di Rodi, detto da *Plinio* (*l.* 7 *c.* 56), Autor gravissimo; *Evagone* di Taso; i due *Eufranj*, uno Ateniese, e l'altro di Anfiboli; *Egesia* di Marogna, che scrisse sulle proprietà delle acque; i due *Menandri*, uno di Palazia, e l'altro di Eraclea; *Nicesio* di Marogna, e Pizione di Rodi.

§. VI Gli altri poi, de'quali, secondo *Varrone*, s'ignora la patria, sono *Androzione*, che, secondo *Plinio l.* 8, avea composto un'opera su l'Agricoltura; *Eserione*, Autore anch'esso di un'opera di Agricoltura, come dice *Plinio* nel luogo citato; *Ariſtomene*, *Atenagora*, *Crate*, *Dadis*, *Dionisio*, *Eufitone*, *Euforione*, *Eubolo*, *Lisimaco*, Scrittore d'un'opera di Agricoltura, secondo *Plinio l.* 8; *Mnasea*, detto da Columella *l.* 12 *c.* 4 Autor celebre tra i Greci; *Meneſtrato*, *Pleutifane*, *Persi*, e *Teofilo*. Tutti costoro scrissero in prosa; ed altri poi han-

hanno scritto in verso, come *Esiodo* d'Ascra, e *Menecrate* di Efeso. E quanto ad *Esiodo*, nato in Cuba, città dell' Eolide, e detto Poeta d'Ascra, o Ascreo, perchè ivi dimorò; scrisse la sua opera con questo titolo: Ἔργα καὶ ἡμέραι; ovvero *Opera & dies*: *Le Opere, e i giorni*. *Virgilio* prese ad emularlo nella sua Georgica. Lo *Schrevelio* tradusse dal greco in latino le opere, *quae extant*, di Esiodo; e io ho l'edizione di Amsterdam degli *Elzeviri* del 1658; e fra le versioni italiane, spezialmente delle *Opere, e de' giorni*, la migliore si vuole quella del Conte Giovanni *Arrivabene*, Mantovano. Anche il Ragusèo Bernardo *Zamagna* ha tradotto in esametri latini le due opere di Esiodo, cioè *lo Scudo d' Ercole*; e *le Opere, e i giorni*. Presso il *Quadrio*, nella sua *Storia, e Ragione d' ogni Poesia*, si possono vedere gli Scrittori, e i traduttori d'Esiodo. E merita di essere ricordata quì la bella edizione del Bodoni del 1785. Poco importa il saperne, dice il compilatore del *Parnaso de' Poeti classici d' ogni Nazione*, Andrea *Rubbi*, se *Esiodo* fosse o anteriore, o contemporaneo, o posteriore ad *Omero*. *Egli è antichissimo*, dice *Erodoto*, nell' Euterpe, *l. 2 c. 53. io son d' avviso, ch' Esiodo ed Omero sieno di me più vecchj di quattrocento anni, e non di più*. Lo Scaligero vuole più antico Esiodo; e 'l Conte *Carli* unito al *Zamagna*, da' marmi di Paro

con-

conchiude, ch' Esiodo visse 933 anni prima di G. C., e però anticipa Omero d'anni 27; poichè questi fu innanzi a detta epoca anni 906. Che che ne sia di ciò, *Plinio* asserisce (*l.* 15 *c.* 1), che *Esiodo ammaestrò la nostra vita nell' Agricoltura.*

§. VII *Magone* Cartaginese, che *Columella* (*l.* 1 *c.* 1) chiama *il padre dell' Agricoltura*, superò nella fama tutti gli anzidetti Georgici, riducendo a libri XXVIII, scritti in lingua *punica*, quanto mai erasi detto sopra di tal materia avanti di lui: i quali libri, ridotti a XX, furono traslatati in greco da *Cassio Dionisio* d' Utica, secondo alcuni, e mandati al Pretore Sestilio; e secondo molti, da *Cassiano Basso*. Diofane di Bitinia poi ridusse a VI questi stessi Libri, e gli spedì a *Deiotaro*, eletto dal Senato Romano Re di Galazia, ad istanza di Pompeo. *Cicerone* lo difese contro alle accuse, di aver Egli cioè attentato alla vita di Cesare. Ma grande si fu l'onore, che il Senato di Roma accordò all'opera di *Magone*, nella sconfitta di Cartagine. Dopo di aver esso, come narra *Plinio* (*l.* 18 *c.* 3) donato a' Regoli le Biblioteche dell' Affrica, ordinò, che i libri del lodato Scrittore; portati già a Roma come in trionfo; dall'idioma Cartaginese si trasferissero nel latino; dandone la cura di ciò a' periti nella lingua *punica*, tra' quali il primo si fu *Decio Silano*, uomo di nobilis-

simo

simo casato. E giova ricordar quì fra le molte, l' esatta edizion di Lipsia del 1781, sotto al titolo: *Geoponicorum, sive de Re rustica Libri* XX, *Cassiano Basso collectore* &c. tom. 4 in 8 graec. lat. Di Cassiano Basso non sappiamo affatto nè la patria, nè il tempo, in cui visse. I principali Autori poi, i cui frammenti si trovano nella lodata collezione de' *Geoponici* antichi, arrivano al numero di trenta, e sono i seguenti:

Apsirto, che visse sotto l' Imperadore *Costantino*, e che lasciò un trattato su l' *arte di guarire i cavalli*.

Giuliano Affricano, Autore Cristiano, sotto Alessandro Severo. Scrisse, al riferir di *Suida*, nove libri *su i rimedj, che consistono in parole, e in caratteri*.

Anatolio, contemporaneo dell' Imperadore Teodosio, di cui nulla si sa di certo.

Apulejo. Si dubita, se fosse Lucio Apulejo, Autore del libro intitolato: *l' Asino d' oro*; ovvero Apulejo Celso, Siciliano di nascita, e maestro di Scribonio *Largo*, famoso Medico sotto l' Imperadore Tiberio. A costui si attribuisce da alcuni un libro *delle erbe*, che altri ascrivono a Lucio *Apulejo*: Si vegga il Fabricio (*Bibl. lat. t.* 2 *p.* 25).

Arato, che scrisse su l' *Astronomia*. Germanico tradusse in versi latini i *Fenomeni*, e *i Pronostici* di Arato. Vedi il *Tiraboschi* nel-

la sua Storia ec. t. 2 p. 62 *prima ediz. Veneta* 1795.

Berizio, sotto l' Imperadore Adriano: nulla sappiamo di lui.

Democrito, contemporaneo d'Ippocrate, che scrisse *su l' Agricoltura*.

Didimo di Alessandria, che scrisse, secondo Suida, cinque libri *su l' Agricoltura*. Lo stesso *Suida* parla di un Didimo, figliuol di *Eraclide*, poeta insieme e gramatico, e musico valoroso, che presso Nerone raccolse molte ricchezze.

Dionisio d' Utica, che trattò delle *meteore*, e di cui si è detto sopra.

Diofane di Bitinia, di cui pure si è ragionato sopra. Costui fu contemporaneo di Giulio Cesare, e di Cicerone; e scrisse delle cose appartenenti alla Coltivazione.

Florentino, o *Florenzio*, che ci ha lasciato i suoi *Comentarj sopra l' Agricoltura*, citati da Fozio; e che visse sotto l' Imperadore Macrino.

Frontino, che scrisse un libro di Agricoltura, e che nulla ha che fare con Sesto Giulio *Frontino*, Scrittore di Matematica, e Uomo illustre negli affari politici, e nell' esercizio delle armi; non che con Giulio *Frontino* Retore.

Gerocle, giureconsulto, Autore di due libri su l' *arte di guarire i cavalli*.

Ip-

Ippocrate, diverso dal Padre della Medicina; di cui parla il Salmasio.

Giuba figliuolo di Giuba Re della Mauritania. Costui fu fatto prigioniero di Cesare, che lo fece poi istruire in tutte le Scienze.

Leontino, o *Leonzio*, ricordato da Fozio.

Nestore, poeta, che visse sotto Alessandro Severo.

Oppiano, nato in Anazarbo di Cilicia, fu grammatico e Poeta, e scrisse cinque libri *su la pesca*; e quattro *su la caccia*; e due altri, che si sono perduti, *su la maniera di prendere gli uccelli al visco*. Io ho la traduzione in versi toscani del *Salvini* del 1728. Il solo, di cui si legga, che fosse dall' Imperadore *Caracalla* onorato, e ricompensato pel suo sapere, fu il nostro *Oppiano*; che avendo offerto a Roma a quel Principe le sue poesie, n' ebbe, per quanti erano i versi, tante monete di oro.

Panfilo d' Alessandria, discepolo d' Aristarco.

Paxamo, che fra le altre opere, scrisse un trattato *su l' Agricoltura*, e un altro *su la tintura*.

Pelagonio, Autore ignoto, citato però in questa raccolta per *le malattie de' cavalli*.

Filostrato, di cui s' ignora la patria, e che scrisse delle *meteore*.

Ptolomeo, filosofo d' Alessandria, che scrisse su la *Meccanica*, e *su l' Astronomia*.

Gordiano e *Massimo* de' Quintilj, fratelli, che scrissero *su l' Agricoltura*: fiorirono sot-

se l' Imperadore Claudio, che poi fece quelli morire, come riferisce Dione Cassio.

Sozione, filosofo, che scrisse su i *fiumi*, *su i laghi*, e *su le fontane*.

Tarentino. Non si sa, se fosse Archita, del quale sopra si è detto, o pure *Eraclide*, Medico Empirico, di cui parla sovente Galeno.

Damegeronte, che trattò degli *ulivi*, e di quelle altre piante, che possono *dare olio*.

Teomnesto, Autore, del quale mancano affatto le notizie.

Varrone, il più savio fra i Romani, di cui diremo appresso.

Vindanione, del quale si sa il solo nome.

Zoroastro, che scrisse su l' *Astronomia*, e su la *meteore*. Si avverta, che nella lodata Collezione di tutti i citati antichi Autori evvi qualche frammento; e di molti, cose assai si trovano.

§. VIII Ma tempo è ormai di fare passaggio a' Romani, i quali ebbero ancor essi non pochi Scrittori di Agricoltura. *Columella* (*l.* I *c.* I), nomina in primo luogo M. *Catone* il Censore, e appresso i due *Saserna*, padre e figliuolo; *Scrofa Tremellio*, che la rendè eloquente; *M. Terenzio Varrone*, che l' adornò; *Virgilio*, che la nobilitò con la poesia; *Giulio Igino*, liberto di Augusto, e suo Bibliotecario, di nazione Spagnuolo, grande Amico di *Ovidio*, che scrisse diligentemente fra le altre

altre cose *delle api*, e *degli alveari*; *Cornelio Celso*, detto l'Ippocrate latino, per le belle sue opere sopra la Medicina; e *Giulio Attico*; per avere il primo riunito in cinque libri l'intero trattato di quest' Arte; e 'l secondo, per aver pubblicato un libro unico su la cultura *delle viti*. *Giulio Grecino*, che dal *Tacito* si dice un Senatore eloquente, e savio; si può considerare come discepolo di Giulio *Attico*: Egli lasciò due volumi di precetti intorno alle *vigne*, ma scritti con molta erudizione, e con somma piacevolezza. Noi non abbiamo degli *Agricoltori* latini; oltre alla *Georgica* di *Virgilio*, composta nello spazio di anni sette, per la maggior parte in Napoli, cominciata nel 717 di Roma; ed elegantemente trasportata non ha guari in versi italiani dal P. *Soave*, mio Amico; che *Catone*, *Varrone*, *Columella*, e *Palladio*, con pochi altri frammenti. E quanto a *Catone*, i cui sommi elogj si possono vedere presso di M. *Tullio* (*de Orat.*), e di T. *Livio* (*Lib.* 39); Giovan Mattia *Gesner*, che ne ha data una bella edizione di tutti gli antichi Autori latini di Agricoltura, con molte dotte sue Note, stampata in Lipsia l'anno 1735, e ristampata ivi nel 1773; ha mostrato con sode ragioni, che l'opera, che abbiam di *Catone*, *De re rustica*, non è, che un' informe raccolta di molti avanzi uniti quà e là, e mal connessi tra loro;

fra' quali alcuni ve n'ha, che forse non son mica di *Catone*, ed altri ancora guasti e corrotti. Che che ne sia avvenuto dell' Opera di *Catone*, giova sapere, ch' Egli in tal modo voleva (*cap.* 1) che si scompartisse un podere di cento jugeri, di buon suolo, e di miglior sito: in vigna, se il luogo dà molto vino; in orto irrigabile; in saliceto; in oliveto; in prateria; in campo a biade; in bosco da taglio; in brolo, o sia arbusto; e in selva da ghiande.

§. IX Men guasta di quella di Catone, è giunta fino a noi l' Opera di Marco Terenzio *Varrone*, nato l'anno 638 di Roma, sotto il Consolato di L. Cecilio Metello, e di Quinto; uomo coltissimo in ogni genere di letteratura, e molto lodato da *Cicerone* (*Acad. Quaest. l.* IV. *n.* 3), e altrove; non che da *Seneca* (*de consolat. ad Helv. c.* 8), e da quasi tutti i più celebri Autori sì antichi, che moderni. Egli profittando de' libri de' due *Saserna*, di *Catone*, e del Cartaginese *Magone*, scrisse nell'anno 80 dell' età sua, la bella Opera: *de Re rustica*, che espose in tre libri; nel primo de' quali tratta *dell' Agricoltura*, nel secondo *del bestiame*, e nel terzo *de' pascoli villereccj*.

§. X Del nostro *Columella* poi, oltre a quel tanto, che abbiamo accennato brevemente di lui, e della sua Opera nella Nota prima; aggiu-

giugniamo quì, ch' Egli ſtudiossi di abbellire la materia, di cui ragiona, con tutti i più eleganti fiori dell' eloquenza; e di guadagnare il guſto de' suoi Lettori con l' incanto di uno ſtile, pieno di veneri, e di grazie, e delle più leggiadri, e vive pitture. Gli Autori ne parlano con trasporto. Il famoso *Demſtero* lo chiama (*lib.* 20 *c.* 19) *magnus, utilis, eruditus, eloquens Auctor. Placidissimi, & amoenissimi versus apud Columellam, unum ex optimis Poetis.* Lodovico *Vives* scrive di lui (*de trad. Discipl. l.* 3): *Columella elegantior & tersior eſt Varrone*; e, per tacere degli altri, il Cardinal *Bona* dice: *Columella utilis, eloquens, & politus Auctor; qui de Re ruſtica minime ruſtice scripsit, tempore Claudii Imperatoris.* L' Orto del noſtro Autore, che forma il libro X, è ornato con le bellezze, e con tutte le grazie della poesia. E' da ſtupire, come il P. *Rapin* credesse di essere Egli il primo a scrivere in versi di tale argomento. *Virgilio* dopo di aver detto nel *lib.* 4 *delle Georgiche*, *v.* 145, che utilissima cosa sia, che non lungi dalle api vi sieno orti e giardini; soggiugne, ch' Egli ſtesso avrebbe volentieri cantato della coltura degli orti, delle erbe, delle piante, che ne sono la ricchezza, e de' fiori, che ne formano il maggiore ornamento; ma che non essendo al caso d' intraprendere siffatto lavoro; perciò lo rimetteva a chi do-

po di lui si fosse sentito in cuore lena bastante a trattare un tale soggetto:

Verum haec ipse equidem spatiis exclusus iniquis,
Praetereo, atque aliis post commemoranda relinquo.

E *Columella* l' invito accettando, e prendendo le mosse da' versi poc' anzi lodati, compose l' aureo suo poemetto, del quale eccone i primi versi:

Hortorum quoque te cultus, Silvine, docebo,
Atque ea, quae quondam spatiis exclusus iniquis,
Cum caneret laetas segetes, & munera Bacchi,
Et te, magna Pales, nec non coelestia mella,
Virgilius nobis post se memoranda reliquit.

E giova avvertire, che *Columella* non era affatto conosciuto sul principio del Secolo XIV: nel qual tempo, e anche prima, il maestro dell' Agricoltura era *Palladio*, del quale or ora diremo. Sia perchè Egli distribuì la sua materia secondo i varj mesi dell' anno; sia perchè il suo linguaggio si accostava

ſtava al *barbaro*, per cui renduto si era di più facile intelligenza; egli non per tanto correva per le mani di tutti. In fatti il *Crescenzio*, che fu, come si dirà appresso, il riſtauratore di ſiffatti ſtudj, cita bensì e *Catone*, e *Varrone*, e *Palladio*, e mai *Columella*; parecchj Codici del quale si scoprirono circa la metà dello ſtesso Secolo.

§. XI *Palladio* Rutilio Tauro Emiliano, del quale si crede, che avesse scritto sotto l'Imperadore Antonino Pio, verso l'anno 140 dell'Era Criſtiana. Abbiamo di *Palladio* Libri XIV *de Re ruſtica*, l'ultimo de'quali, ch'è in versi elegiaci, tratta *de insitionibus*. Il suo ſtile non è sì polito come quello degli altri Georgici latini; e nel compilare la sua opera, Egli molte cose tolse da Catone, da Varrone, da Columella, da Gargilio Marziale, e da Magone Cartaginese. Nulla diciam quì de' *Ruſtici latini volgarizzati* con molte Note, che dalla Stamperia *Palese* di Venezia cominciarono ad uscir fuora fin dall'anno 1792. Nitida è l'edizione, e i traduttori, e coloro, che ne hanno avuto la cura, si sono ſtudiati di riuscirvi alla meglio. Il *Fabricio*, presso del quale si possono vedere le raccolte degli Scrittori tanto greci che latini di Agricoltura, accenna *Siculo Flacco*, e *Aggeno Urbico*, che probabilmente vissero dopo la morte di Auguſto; benchè, come osserva il *Tiraboschi*, nella

loda-

lodata sua Storia (*l.* 2 *c.* 5) nulla si possa intorno ad essi accertare. Del primo evvi un opera: *De conditionibus agrorum*; e del secondo un Trattato: *De Controversiis agrorum*, oltre ad una porzione de' suoi Comentarj sul libro attribuito a *Frontino*: *De limitibus agrorum*. Fra i Latini si possono ricordare *Vitruvio*, che non trascurò l' Architettura rurale; *Plinio*, che ne' Libri XVII e XVIII della sua Storia naturale, ragionò delle cose della campagna; *Gargilio Marziale*, che avea scritto, secondo *Cassiodoro* (Divin. Lect. *c.* 28) *della cultura degli orti*, non che *della Medicina Veterinaria*, della quale abbiam un frammento *su la cura de' bovi*, pubblicato dal *Gesnero*; e *Pubblio Vegezio*, altro dal *Vegezio*, Scrittor militare, che ragionò dell' *Arte Veterinaria*, o sia *Ippiatrica*, detta da' latini *Mulo-Medicina*.

§. XII Col decadimento in primo luogo dell' Impero Romano, e di poi col mezzo della irruzione de' popoli settentrionali, insiem con le nobili arti, e con le Scienze mancò ancor essa l' Agricoltura, restando appena fra la gente di contado le materiali, e rozze pratiche campestri; onde non mancasse agli uomini la necessaria sussistenza: e quindi si smarrirono in parte, e in parte negletti furono gli antichi Scritti delle cose rusticane. I *Monaci*, che serbarono insiem con infiniti altri que' vetusti Codici, mantennero solo qualche notizia della

ben

ben intesa coltivazione, rendendo fruttiferi gl' incolti fondi, donati loro dalla pietà de' Principi e de' particolari. Essi però nulla scrissero, per quanto sappiamo, sopra dell' agricoltura; e solo al declinar de' tempi barbari, e ne' principj del Secolo XIV *Pietro de' Crescenzj* bolognese s'accinse a riabbellirla, e a tornarla, dirò così, in onore, componendo verso al 1302, o 1303 la sua Opera in latino: *Commodorum Ruralium*, divisa in libri XII, e che non pubblicò, che circa l'anno 1305, con dedicarla a CARLO II Re di Sicilia; dopo di essere stata cioè riveduta ed esaminata da' Frati Predicatori, e dagli uomini più scenziati in tali materie dell' Università della sua patria. Le quali notizie ho io cavato dalla Vita del *Crescenzio* premessa all'edizion italiana di Bologna del 1784, sotto al titolo: *Trattato della Agricoltura ec. Gio: Francesco Seguier* nella sua Biblioteca Botanica, impressa all' Haia nel 1740, annovera ben ventisei delle più conosciute edizioni, che dopo la introduzion della stampa si son fatte dell' opera del *Crescenzio*, parte in latino, parte in italiano, parte in francese, e parte in tedesco. Delle sette edizioni latine, delle quali si ha notizia, la prima si fu quella di Augusta del 1471; e delle moltissime italiane, la prima si giudica quella di Firenze del 1478. Della version toscana, di cui s'ignora affatto l' Autore, si legge nella prefazione del-

della lodata edizion di Bologna, ch' essa „ non „ pur ebbe segnalato luogo nella serie de' li- „ bri di agricoltura, per la utilità de' precet- „ ti, in nulla svariati da que' del testo origi- „ nale; ma, per la tersa e nobile dettatura, „ non men distinto l' ottenne altresì in quella „ de' libri detti di Lingua ". Al *Crescenzio* aggiugniamo *Paganino Bonafede*, pur di Bologna, che nel 1360 un poema compose sopra l' agricoltura, intitolato: *Il tesoro de' Rustici*. Di esso il *Quadrio* (*Tom. 6 p.* 70) rammenta un codice ms., che possedeva il Canonico *Amadei*.

§. XIII Ma l' agricoltura non ebbe universalmente Scrittori, che nel secolo XVI, in cui l' Europa liberamente filosofando, a mano a mano s' illustrò; e i più culti ingegni si applicarono a far rinascere le utili Scienze e le arti. Ogni Nazione vanta i suoi Autori georgici tanto in prosa, che in versi, de' quali lungo sarebbe a tessere il catalogo; potendo i curiosi consultare su di ciò, per la nostra Italia, il Sig. Proposto *Marco Lastri*, nella sua *Biblioteca Georgica*, ossia *Catalogo ragionato degli Scrittori di Agricoltura, Veterinaria, Agrimensura* ec. *spettanti all' Italia, Firenze* 1787; e per gli altri Regni *Giovacchino Camerario* il giovane, la cui *Biblioteca* i Geoponici contiene sì perduti, che esistenti fino all' anno 1577; e *Gio: Francesco Seguier* nell' *Appendi-*

ce alla lodata sua *Biblioteca Botanica*. E solo aggiugniamo, che nel 1506 Mario *Grapaldo* Parmigiano scrisse un' Opera *de partibus Aedium*, in cui molte cose si trovano relative alla campagna, e che fu impressa da Francesco *Ugoleto* da Parma; e nel 1518 si stampò in Basilea presso Giovanni *Frobenio* la *Sylva* in versi, *cui titulus Rusticus* del nostro cel. Angelo *Poliziano* Toscano. Carlo *Stefano*, Dottore in Medicina della Facoltà di Parigi, sul principio del Secolo, di cui parliamo, si rendè celebre con alcuni Trattati di Agricoltura, che stampò in diversi tempi; e che poi li riunì in un sol corpo, e li fece imprimere nel 1529 col titolo: *Praedium rusticum*, dove ragiona de' giardini, delle piante, delle viti, de' campi, de' prati, de' laghi, delle foreste, degli orti, e delle colline. Ed avendo maritato la sua figliuola con Giovanni *Liebault*, anche Medico, lavorarono unitamente, e pubblicarono nel 1574 le Cose della campagna col titolo: L' *Agricolture & la Maison rustique*. *Fiz-Herbarde* poi pubblicò in Londra nel 1534 la sua Opera di Agricoltura; e nel 1536 il nostro Siciliano *Antonino Venuti* di Noto diede alla luce in Venezia per *Marchio Sessa*, *de Agricultura Opusculum*, nel quale con dialetto, non già latino, come il frontespizio del libro; ma mezzo toscano, e mezzo siciliano, tratta degli *alberi fruttiferi*, compresa

an-

anche *la vite*. Circa a quel tempo, e propriamente nel 1539 fu impressa un' operetta in versi di Giovanni *Rucellai*, Gentiluomo Fiorentino, intitolata *le Api*, che tal plauso incontrò fra gli Uomini di lettere, che Roberto *Titi* di belle annotazioni ornolla, e così fregiata fu poi pubblicata altra volta in Firenze; insiem con altra operetta di Luigi *Alamanni*, di cui or ora tratteremo; da Filippo *Giunti* l'anno 1590. Luigi *Alamanni* ancor esso Gentiluomo Fiorentino ſtampò la prima volta magnificamente a Parigi per Ruberto *Stefano*, 1546 in 4, la sua *Coltivazione* in versi, dedicata al Re *Francesco*: la qual Opera per certo si vuol dire uno de' più ſtimati Poemi, che si trovino in lingua toscana. Abbiam poi del noſtro Medico Siciliano, Giacomo *Prefetto* di Noto, un' operetta ſtampata in Venezia per Giordano Zilleto nel 1559, *de diversorum vini generum natura*. Similmente evvi un bel libro di Pasquale *Caracciolo*, Cavaliere Napoletano, intitolato: *La gloria del Cavallo*, ſtampato dal *Giolito* nel 1567. E ricordiamo ancor quì l' *Agricoltura tratta da' diversi antichi & moderni Scrittori del Sig. Gabriello Alfonso d' Herrera, Spagnuolo*, tradotta in italiano da Mambrino Roseo da Fabriano, Venezia 1568 in 4. Nell'anno medesimo Marco Tullio *Berò*, nobile Bolognese, le cui notizie si possono vedere presso il Conte *Fan-*

tuzzi

tuzzi (Scritt. Bologn. *t.* II *p.* 105), scrisse, e pubblicò *Ruſticorum Libri* X in poesia latina. Anche Giuseppe *Milio* Voltolina da Salò compose picciol Poema in tre libri *della cultura degli Orti*, ſtampati in Bresçia nel 1574: delle quali Poesie nè pur ebbe notizia il P. *Rapin*, perchè non si vantasse di essere il primo Scrittore in versi di tale argomento. A queſto luogo ricordiamo pure l'elegante Poemetto del *Baco da Seta* del P. D. Marco Girolamo *Vida* Cremonese, Canonico Lateranense, e fatto Vescovo d'Alba; non che il Poema *de Venatione* in libri IV di Natal *Conti*, argomento trattato poi con maggior felicità da Pietro *Angelio* da Barga. Nel 1576 in circa, Bernardo *Davanzati* diede alla luce la *Coltivazione Toscana*, ove parla delle viti, e d'alcuni arbori; e nel 1577 dalle ſtampe di Siena, per Luca Bonetti, uscì fuora la Satira di Giovanni *Boni* Fiorentino *in lode della Villa*. Ma fra tutti i Georgici di quel Secolo, niuno scrisse più copiosamente delle faccende rurali, quanto il celeberrimo noſtro napoletano Gio: Battiſta *della Porta*, che a ragione vien detto il precursore del *Galilei*, e del *Newton* nelle Scienze fisiche; componendo la dottissima sua Opera, intitolata: *Villae Libri XII*, che fu impressa in Francfort nel 1592 in 4; e nella quale tutto il sapere degli antichi trovasi unito alle proprie osservazioni. Evvi anche

che dello ſteſso noſtro esimio Autore un'edizione napoletana del 1583 in 4, col titolo: *Suae Villae Pomarium*, Horatius Salvianus, & Caesar Caesaris; e un'altra del 1584 pur in 4: *Suae Villae Olivetum*, apud Haeredes Matthiae Cancer. A ragione si dolgono gli eruditi de' noſtri Stampatori, i quali niun penſiero si hanno tolto in alcun tempo a riprodurre queſt' Opera *della Porta*, ch'è molto rara; non che moltissime altre di sommo vantaggio de' noſtri Letterati. Circa a quel tempo, cioè nel 1596, uscì in Roma alla luce del pubblico, per le ſtampe di Niccola *Muzio*, l'opera, ancor oggi rara, di Andrea *Baccio*, *de naturali Vinorum hiſtoria*, *de vinis Italiae &c. fol.*

§. XIV Il numero però degli Scrittori geopopici è cresciuto oltre modo ne' Secoli a noi più vicini. In fatti nella Collezione delle opere del Sig. Paolo Emilio *Guarnieri*, che alcuni anni a dietro cominciò a pubblicarsi dal *Valadini* in Milano, sotto al titolo: *Biblioteca Agraria italiana*, si trovano individuati i titoli di 2130 Scritti relativi all' Agricoltura, parte ſtampati, e parte inediti; e i nomi di 1104 Autori, fra'quali han luogo alcune Donne. Noi farem soltanto menzione degli Scrittori più celebri, che hanno trattato di siffatto argomento ne' due ultimi Secoli. Oliviero *di Serres*, Signore di Pradel nella Linguadoca, ſtampò un' Opera di Agricoltura nel 1696, divisa

in

in otto parti, che dedicò al Re *Enrico* IV. Agostino *Gallo*, nobile Bresciano, impresse in Venezia nel 1622 presso i fratelli *Imberti le venti Giornate dell' Agricoltura, & de piaceri della Villa*. Nel 1629 per gli *Giunti* di Venezia fu pubblicato del nostro Prospero *Rendella* da Monopoli *Tractatus de vinea, vindemia, & vino*. *Luigi Liger* pubblicò nel 1713 il suo *Teatro di Agricoltura*; e nel 1709 Natale *Chomel*, Parroco di S. Vincenzo di Lione, diede alla luce un *Dizionario Economico*; che migliorato ed accresciuto dal Sig. *de la Mare*, fu riprodotto nel 1769. Il Dizionario del *Chomel* ha luogo fra le migliori opere, che la Francia vanti su la rurale Economia. Nel 1763 il Sig. *Duhamel* di *Monceaux* pubblicò i suoi *Elementi di Agricoltura*. Di questo celebre Autore poi abbiamo varj Trattati, come *sopra gli alberi*, e *sopra gli arbusti, che si possono rendere naturali in Francia*; *la fisica degli alberi*; *l' arte del Carbonajo*; *sopra i boschi*; *su le foreste* ec. Il Sig. *Wallerio*, Professore di Chimica nell' Università di Upsal diede alle stampe l' *Agricoltura ridotta a' suoi veri principj*, che poi nel 1774 fu pubblicata in francese; e finalmente nel 1791 per le stampe di Venezia in italiano dal Sig. Luigi *Arduino*, sotto al titolo: *Elementi di Agricoltura fisica e Chimica*. L' Ab. *Rozier* francese nel 1781, fra le altre sue applica-

zioni scientifiche, relative agli ſtudj della Natura, cominciò a pubblicare il primo Volume del suo *Dizionario di Agricoltura*, che prevenuto da morte, non potè del tutto condurre a fine; e di cui ne abbiamo un' edizione napoletana, col titolo: *Corso compiuto di Agricoltura ec.* Nap. 1785. Sono poi celebri in Francia i nomi dell' Ab. *Teſſier*, di M. *Thovin*, di M. *de Fougeroux de Bondaroy ec.*. Anche il Sig. Ab. *Toaldo*, Aſtronomo di Padova, ne ha dato la *Metereologia applicata all' Agricoltura*: Memoria, che fu coronata dalla Società Regale delle Scienze di Montpellier, e impressa in Venezia nel 1786. Ed abbiam pure del cel. *Kirwan* un *Saggio Metereologico, contenente una valutazione della temperatura di differenti latitudini*, pubblicato in Londra nel 1787, e tradotto dall' inglese nell' italiano, e ſtampato in Firenze nel 1790. Fra gli Scrittori georgici Tedeschi ricordiamo con lode il *Berger*, che fra le altre cose, ha trattato *dell' Agricoltura, e della Paſtorizia nella Germania*, Vienna 1796, t. 4. in 8; il *Criſt*, che ha scritto *su gli alberi fruttiferi, e su le api ec*; il *Kolbani*, che ha ragionato in particolare *de' veleni de' tre regni della Natura*; il *Geiger*, che ha parlato *degli Orti*; e, per tacerne degli altri, l' *Abilgaard*, che ha trattato *della Veterinaria*. E senza dir nulla degli altri noſtri italiani, celebri Scrittori

o di

o di tutta l' Agricoltura, o di qualche parte di essa; come di Pier *Vettori*, di Cosimo *Trinci*, del Marchese *Spolverini* ec., di cui abbiamo un eccellente Poema *su la coltivazione del Riso*, impresso la prima volta in Verona nel 1758 ec.; ricordiamo con lode gli *Elementi di Agricoltura* del Sig. Lodovico *Mitterpacher*, Professore di detta Scienza nella R. Università di Buda: opera scritta dall' Autore in latino, e poi tradotta in italiano, e corredata di Note, relative all' Agricoltura Milanese. Di questi Elementi si sono fatte in Italia varie Edizioni, dopo la prima di Milano del 1784 in 8 con giunte di vari celebri Uomini, e spezialmente del Chimico Torinese *Giobert*; che nel 1790 pubblicò anche in Torino un *Trattato di Agricoltura fisica e chimica*, divisa in vol. 2 in 8. E' poi noto abbastanza il nome di *Arturo Young*, celebre Autore inglese sopra diversi argomenti delle cose della campagna. I suoi *Annali di Agricoltura* saranno un perpetuo monumento della sua gloria. In Inghilterra poi si sono distinti *Bakewel* per le razze de' bestiami, *Dacket* per la cultura de' terreni, e 'l Duca di *Bedford*, bravo Georgico, e trasportato per le faccende rurali. Nulla diciamo di moltissmi altri chiari Scrittori e forestieri e nazionali; e spezialmente del nostro Sig. *Presta* di Gallipoli; del Sig. Marchese Domenico *Grimaldi*, Uomi-

ni benemeriti dell' Economia *oleária*; del Sig. Canonico *Giovene* di Molfetta, del Sig. Canonico *de Lucretiis*, del Sig. D. Cosimo *Moschettini* di Martano, del Sig. de *Jatta* di Conversano, del Sig. Ab. *Quartapelle*, e del Sig. Ab. *Balsamo*, Professore di Agricoltura nell' Università di Palermo; ben noti a coloro, che amano siffatti Studj, e de' quali, unitamente a' migliori Autori della Pastorizia, e della Medicina Veterinaria, farem noi onorata menzione nel corso di quest' Opera; non che delle molte Accademie, che in Italia, e oltre monti han travagliato, e si affaticano tutt' ora a vantaggio di tutti i varj rami dell' Economia campestre; proponendo e quesiti e premj per lo miglioramento di tutto ciò, che può aver rapporto alle faccende rusticane. E sia detto a gloria della nostra Italia, che la *R. Società Economica di Firenze*, o sia *de' Georgofili* a ragione si vanta di essere stata la prima non solo dell' Italia, ma bensì di tutta l' Europa; lodandosi di aver avuto per suo istitutore, fin dall' anno 1753, il P. Abate D. *Ubaldo Montelatici*, de' Canonici Lateranesi. Ad esempio di quella sonosi aperte di tempo in tempo infinite altre, anche nell' ultimo Nord; dopo che le Nazioni, e principalmente i Capi di esse han conosciuto, che la vera ricchezza sia quella della cultura de' terreni, e dell' industria. E per tacere degli

Atti

Atti delle Accademie georgiche di quasi tutte le Provincie di Europa; que' della *Società Patriotica* di Milano, e gli *Opuscoli scelti su le Scienze, e su le Arti*, che tuttavia si pubblicano in Milano, bastano a somministrare le più estese cognizioni su la rustica Economia. Persone di ogni ordine, anche del Sacerdotale si affaticano oggi a rendere più perfetta l'*Agricoltura*, e i diversi suoi rami; sperimentando, e nuove strade battendo, perchè quest'arte, da cui nascono, e sono alimentate tutte le altre, e che sola può rendere florido quale si voglia Stato, da' buoni principj e solidi derivi tutte le sue pratiche.

§. XV Ma resta ora ad osservare, se, malgrado tante fatiche georgiche, e tanti libri impressi su le faccende della campagna; l'attual cultura di Europa, e spezialmente delle nostre Provincie, sia da reggere a fronte con quella degli antichi. Noi daremo soltanto un' idea generale dello stato della coltivazione presso le più sagge Nazioni; lasciando a' nostri Lettori il pensiero di farne il debito confronto. L'antica China, secondo gli Storici, era del tutto inabitabile, per l'aria malsana, che le molte acque stagnanti del continuo esalavano; ma il Governo col mezzo d' infiniti canali, fatti scavare, giusta il bisogno, rendette que' terreni idonei alla cultura, e che poi si videro abitati da molta gente; con sta-

bitirvi inoltre un Tribunale, che unicamente invigilasse a sì grand' opera. I Regnanti dell' Assiria, veggendo, che il fiume Eufrate, per lo lento suo corso, ammorbava la Città di Babilonia, fecero quello lastricare di mattoni; perchè avesse un corso più veloce, a beneficio de' popoli, e delle vicine campagne: il che praticarono pure gl' Imperadori Romani, con fare diseccare le paludi Pontine. Gli Egizj, abitatori da principio d'una regione sterile per sua natura, ed ingrata (*Voyag. d'Egypte par Granger*), col mezzo delle ripetute fatiche, e col beneficio delle acque del fiume Nilo, giunsero a formarne una contrada la più fertile, che siavi al Mondo mai stata; talmente che fin da' tempi di *Abramo* godeva d'una tal riputazione; essendosi ivi recato quel Patriarca, per provvedere alla fame, che desolava tutti i paesi circonvicini (*Gen. c.* 12 *v.* 10). *Mosè*, parlando agl' Israeliti (*Deut. c.* 11 *v.* 10 15) della terra promessa, dice loro: „ La Terra, di cui andate a prender „ possesso, non è come quella dell' Egitto, „ dalla quale siete usciti; ove, dopo gettato „ in terra il seme, si derivano con l' ajuto „ de' canali le acque, per innaffiarla, come „ si costuma pe' giardini “. *Osiride*, secondo *Diodoro* di Sicilia (*Lib.* 1 *pag.* 23) avea fatto costruire spaziosi argini su l' una e l' altra sponda del Nilo, e de' forti ritegni,

tegni, per adacquare le terre, a proporzione del bisogno. Sotto agl' Imperadori Romani veniva esso chiamato il granajo dell' Italia (*Biblioth. ant. e mod. t.* 4); siccome tale ancor era sotto i Greci, poichè tutta la biada, che si consumava in Costantinopoli, si ricavava da Alessandria (ivi, tom. 11). Il regno di *Sesostri*, secondo *Erodoto l.* 2, formò l'epoca più notabile dell' Egiziana coltivazione, avendo Esso molto accresciuto il numero de' canali, per cui l'Egitto veniva innaffiato dalle acque del Nilo fino alle sue estremità più lontane; non richiedendosi altra fatica per questo effetto, che aprire una chiusa sempre che il bisogno il richiedeva. Nulla diciamo degli orti dell'Esperide, tanto ammirati dagli antichi; de' due Re Adone, e Alcinoo; e di que', ch' erano sospesi da terra, fatti da *Semiramide*, o da *Ciro* (*Plin. l.* 19 *c.* 4).

§. XVI Presso i Greci, i campi si trovavano divisi gli uni dagli altri o col mezzo di siepi, o di muraglie (*Lys. de sacr. oliv. p.* 144, *in Callicl. p.* 1116 1117. *Harpocr. & Suid. in Aer.*); e quelle terre, ch' erano *ipotecate*, venivano distinte con picciole colonne, su delle quali si leggevano gli obblighi contratti col primo creditore: il che si praticava pure con le case, acciocchè il prestatore non avesse da temere, che crediti nascosti facessero torto al suo (*Harpocr. in Asict.*

Hesych. & Suid. *in Oros.* Foll. l. 3). In oltre essi ſtudiavano la natura de' terreni, e degl' ingrassi proprj ad ogni prodotto (*Theophr.* hiſt. pl. l. 8 c. 8); e sapevano altresì in quale occasione era necessario mescolare terre di qualità diverse (Id. *de caus. pl.* l. 3 c. 25): quando mischiar la terra col letame (Id. *ib.* c. 7); e quando il letame con la semenza. *Plinio* riferisce (l. 17 c. 7), che per rendere fertili gli umidi terreni e freddi delle pianure di Megara, i Greci si servivano dell' argilla bianca, detta *leucargillon*. *Omero* (Odiss. l. 17 v. 297) parla espressamente dell' uso presso que' popoli di migliorare le terre col mezzo de' concimi; asserendo pure, che il vecchio Re Alcinoo letamava da sè ſtesso il suo campo. Secondo *Esiodo* (*Theog.* v. 971) i Greci ammettevano i *novali*, ovvero *maggesi*, che apparecchiavano con tre arature:

Novali in ter proscisso . . . . .

e, secondo il medesimo (*Op. & dies* l. 2 *v.* 380), la seminagione dovea farsi nel tramontar delle Pleiadi, cioè nel mese di Novembre; e la mietitura nel nascere delle medesime, ovvero nel mese di Giugno:

Pleiadibus Atlante natis exorientibus,
Incipe messem; arationem vero, occidentibus.

Sem-

Sembra, che i bovi, e i muli fossero nella Grecia gli animali aratori (Hesiod. *Op. & dies v.* 46):

Opera vero boum cessarent mulorumque laboriosorum.

Madama *Dacier* spiegando un passo di *Omero* (Iliad. *l.* 10 *v.* 351) dice, che que' popoli facevano la prima aratura co' bovi, e la seconda con le mule; perchè i bovi essendo più lenti, in un campo non ancora dissodato, penano meno delle mule, che essendo più leggiere nel moto, vanno più speditamente in un campo, ch' ebbe altre arature. Sono stati poi lungamente i Greci, senza aver conoscenza dell' erpice; poichè *Esiodo* (Op. *v.* 466) introduce un giovane schiavo, che in man tenendo la zappa, nasconde e cuopre il seme, sparso già sul campo, prima che dagli uccelli venga beccato:

. . . . . *juvenis autem pone*
Servus, ligonem tenens, negotium avibus facessat,
Semina abscondens . . . . . .

Ma io porto oppinione, che l' erpice non era necessario in quelle contrade, dove dominava l' argilla; siccome inutile, anzi dannevole riu-

sci-

scirebbe nella noſtra Puglia, e ovunque l'argilla è dominante, chiudendo esso il terreno, dopo la seminagione, e formandone come una superficie levigata. Il contrario avviene nella Campania, ove domina la sabbia, e in cui fin da' tempi de' Romani l'erpice è in uso. L'aratro poi de' Greci era semplicissimo come quello degli Egiziani, loro maeſtri nell'arte di coltivare. *Esiodo* dice chiaramente (Op. *v.* 425), che il dentale del loro aratro era fatto di *elce*, spezie di quercia durissima; nè si vede, che il dentale chiudesse alcun vomere, o qualche ferramento: dunque non usavano *vomere*:

. . . ferto autem dentale, cum inveneris,
Domum, sive in monte quaerens, sive in agro,
Iligneum: hoc enim bobus ad arandum firmissimum eſt.

E più appresso tutte le parti dell'aratro descrivendo, dice:

E lauro autem vel ulmo firmissimae ſtivae sunt.
E quercu temonem, ex ilice dentale . . .

L'orzo fu la prima spezie di biade, che coltivassero i Greci (Dionys. Alicarn. *l.* 2); e secondo *Pausania* (*l.* 1 *c.* 38), di orzo, ch'era ſtato raccolto nel campo *Raria*, si faceva al suo tempo quella sorta di focaccia, di cui

ser-

servivansi gli Ateniesi ne' loro sagrificj. I *piselli* furon così detti dal luogo *Pisa*, posto fra i due monti Ossa e Olimpo, dove fruttificavano in abbondanza. Presso gli Scrittori greci, e spezialmente presso gli Ateniesi, si leggono le lodi delle *lenticchie*, che i Pittagorici ebbero in grande onore. Le fave, i ceci, i lupini, il miglio, con gli altri legumi, i grani d' ogni sorta, il lino ec. erano ben coltivati nella Grecia. Non confidavano poi alla terra, che il seme di un anno (Theop. *hist. plant. l.* 8 *c.* 11); e secondo la temperie della stagione, seminavano più presto, o più tardi (*Xenoph. mem. l.* 5.); e più, o meno rado, secondo che la terra era più, o meno leggiera. E se le biade germogliavano assai, avean la cura di cimarle, o di farle cimare da' montoni (*Id. ibid.*); avendo sperimentato pericoloso il primo de' due metodi, giacchè la spiga si allungava, e smagriva. Se la paglia era lunga, non la tagliavano che a metà, bruciando l' altra sul terreno, cui serviva d' ingrasso (*Id. ibid.*). Nel tempo della mietitura alcuni schiavi facevan cadere sotto la lor tagliente falce le biondeggianti spighe, altri più giovani le ammassavano, e a coloro le porgevano, ch' erano applicati a formar le biche (*Homer. Iliad. l.* 18 *v.* 555), le quali venivan disposte o in tondo, o per istrati. Nel mentre che le Donne preparavano la carne (*Schol. Theocr.*

in

in Idyll. 10 *v.* 54), e facevan cuocere lenticchie (*Theocr. ibid.*), e versavano farina in vasi pieni di acqua bollente pel pranzo de' mietitori (*Homer. ibid.*): essi alla fatica si animavano con varie canzoni, onde la pianura echeggiava, dicendo:

O fruttifera Cerere, a noi larga
Oltr' uso dona la ricolta, e piena:
Stringete le brancate, o legatori,
Perchè chi passa, a dir non abbia: o gente
Che un fico non valete! O che mercede
Gettata al vento! I gambi della bica
Volti sieno a rovajo, od a ponente;
Così la spiga ingrassa. E voi fuggite
Il meridiano sonno, o battitori
Del gran su l'aja, perchè allora è il tempo,
Che la pula si ſtacca da le spighe.
I mietitor comincino il lavoro
Quando sorge l'allodola, e dien fine
Quando torna a dormire, e sul più caldo
Interrompano l'opra. Oh come è bella,
Figliuoli miei, la vita del ranocchio!
Cura non ha di chi gli mesca il bere,
Perch' ei pronto l'ha sempre a tutto pasto:
Meglio fareſti, o spenditore avaro,
A lessar la lenticchia; e guarda bene,
Quando triti il comin, di non tagliarti.

Theocr. *in Idyl.* 10 *v.* 54. *Traduz. del P. Pagnini Prof. in Parma.*

Sic-

Siccome per arare le terre si servivano i Greci de' bovi, e de' muli (*Esiod. v.* 46); così per trebbiare si avvalevano de' bovi, de' cavalli, e de' muli (*Omer. Iliad. v.* 495. *Xenoph. memor. l.* 5 *p.* 863). Il grano purgato dalle paglie si riponeva o in vasi di terra cotta (*Hesiod. v.* 473.) , o in luogo ben asciutto (*Xenoph. ib.*); o pure, volendolo serbare lungamente, lo ammonticchiavano, e talora lo irrigavano (*Theophr. de caus. plant. l.* 4 *c.* 15). La irrigazione faceva germogliare il grano alla superficie della massa, e le piccole radici insiem collegandosi, formavano come una volta, impenetrabile all' aria; onde il grano sottoposto veniva perfettamente conservato. E s' intenda lo stesso delle altre biade.

§. XVII Tutta l' Attica era ricoverta di ulivi, essendo questa pianta la più coltivata in quella regione. E perchè sapevano i Greci, che le loro radici si stendono lontano; perciò si vedevano disposti a debita distanza tanto sul campo, che lungo le strade (Xenoph. *Memor. p.* 865). Nè ignoravano, che l' ulivo è amico del mirto, e molesto alla vite, e che ama di essere potato, con fruttificare meglio in un suolo magro, anzichè grasso (*Theophr. de caus. pl. l.* 3 *c.* 15. *Id. de hist. pl. l.* 2 *c.* 8. *Id. de caus. pl. l.* 2 *c.* 6). In oltre ben conoscevano, che l' ulivo, oltre a i vermini, che sono mortali a i fichi, patisce anche del morbo,

detto

detto *chiodo*, e secondo altri, *fungo*: che il miglior letame per gli uliveti sieno i ritagli, e le immondizie delle pelli, e le orine; e che la pioggia rechi danno agli ulivi, che sono in fiore (*Idem*). Nè era permesso a chi che sia di sbarbicarne dal suo fondo, che due soli per anno, eccetto qualche uso, autorizzato dalla Religione. Nulla diciamo del loro olio, ch'era eccellente (Spont. *tom.* 2). I Greci ebbero l'olio in conto di un dono mandato loro dalle mani di *Pallade* (Diod. *rer. antiqu. l.* 6 *c.* 15). Le viti poi quasi da per tutto si sostenevano co' bronconi (Xenoph. *ib.*), nè si concimavano, che ogni quattro anni, e ancora più di rado (*Theophr. ib. l.* 3 *c.* 13). Si badava molto alla natura de' magliuoli, prima di metterli nel terreno, a i lavori da farsi, ed a i mezzi di rendere la vite feconda. La potagione fissava principalmente l'attenzione de' vignajuoli. L'oggetto, ch'essi si proponevano era quello di rendere la vite più vigorosa, più feconda, e più durevole (*Id. ib. c.* 19 20 21). Una vite giovane non si potava che all'anno terzo, se il suolo era di nuovo dissodato; e più tardi, se era coltivato da lungo tempo (*Id. ib.*). In quanto alla stagione alcuni sostenevano, che la potatura si dovesse fare per tempo, molti essendo gl'inconvenienti, che dalla potagione invernale, o di primavera derivano: dalla prima nasce il disordine, che la feri-

ferita non si può rimarginare, e gli occhj possono divenir secchi pel freddo: dalla seconda, che il succo si esaurisce, e inonda gli occhj lasciati vicino al taglio. Altri, avendo in considerazione la natura del suolo, dicevano, che bisogna potare in autunno le viti, che vegetano in terreno magro e secco; a primavera quelle, che sono in terra umida e fredda; e nell' inverno quelle, che sono in un suolo medio fra il secco e l'umido: col primo metodo, le viti conservano il succo, che ad esse è necessario; col secondo, disperdono quello, che loro è inutile; e col terzo le viti in qualunque terreno danno un vino più scelto. In fatti aveano i Greci una pruova, che nelle terre umide bisognava differire la potatura fino a primavera, e lasciare scorrere una parte del succo; avendo essi in costume di seminare in mezzo alle vigne l'orzo e le fave, piante, che attraggono l'umidità, e che impediscono che la vite non si diffonda in propaggini inutili.

§. XVIII Un'altra quistione divideva que' vignajuoli, se bisognava cioè potar lungo, o pure corto? Alcuni si regolavano su la natura della marza, o del terreno; ed altri sul midollo de' sarmenti. Se il midollo era abbondante, lasciavano molte propaggini, e corte assai, affinchè la vite producesse maggior copia di uva; e se il midollo era scarso, lasciavano meno polloni, e potavano più lungo. E quanto

alla

alla natura del terreno, se le viti produceva-no molti rampolli, e poco frutto, i polloni superiori si potavano a lungo, e a corto gl'inferiori; acciocchè la vite si fortificasse alle radici, e nel tempo ſtesso i rampolli superiori rendessero molto frutto. Perchè le viti giovani si rinforzassero, ed avessero maggior durata, le potavano a corto (*Id. l.* 3 *c.* 20). E volendo fare ringiovinire una vite vecchia, scalzavano da un lato le sue radici, che ben bene nettavano, con mettere nella fossa di diverse specie concime, che coprivano di terra. Al terzo, o al quarto anno riprendeva l'antico suo vigore. In seguito si praticava lo ſtesso dall'altra banda, e si aveva tutto l'intento: la qual operazione reiterata ogni dieci anni, baſtava a rendere quasi perpetua quella vite, o quella vigna mal andata (*Id. hiſt. pl. l.* 4 *c.* 15). Spesso i vignajuoli solevano spargere una polvere leggiera sopra le uve, per difenderle da' cocenti ardori del Sole (*Id. ib. l.* 2 *c.* 8); e perchè le uve in altri luoghi maturassero più preſto, le sfrondavano a tempo debito, per meglio godere del Sole (*Xenoph. mem. l.* 5 *p.* 866). Non ignoravano poi i Greci la maniera di aver uva senza granelli, che consiſteva nel togliere il midollo a quella parte del sarmento, che dovea mettersi sotterra, con riunire le due parti separate nell'operazione, coprendole di carta bagnata, e così

por-

porle nella fossa (*Theoph. de caus. pl. l.* 5 *c.* 5). E per avere uve parte bianche, e parte nere, e grappoli, che presentassero tutti due que'colori, prendevano sarmenti d'ogni specie, che schiacciavano nella parte superiore, e che poi insiem uniti, e strettamente legati mettevano nel terreno (*Id. ib.*).

§. XIX I vendemmiatori coglievano le uve al tempo della lor maturità, e i giovanetti e le fanciulle ne riempivano panieri di vinchj, e le portavano allo strettojo (*Hom. Il. v.* 587 *Anacr. od.* 52). Alcuni padroni si facevan recare i sarmenti carichi di grappoli, che prima di pigiarli, tenevano esposti al Sole per giorni dieci, e per altri giorni cinque all'ombra (*Hesiod. op. v.* 610). Nel mentre che si calcavano le uve, si udivano con piacere le canzoni dello strettojo (*Anacr. od.* 52. *Traduz. del Sig. de' Rogati*).

Già le donzelle e i giovani
Portan di neri grappoli
Colme le ceste al tin:
Mentre co' piedi gli uomini
Da l'uve nere esprimono
Il rubicondo vin.
Al Dio de la vendemmia
I lieti così alternano
Cantici di piacer.
Mentre il liquor, che fervido

Ribolle già ne l' anfore,
S' affollano a veder.
Se avvien, che più del solito
Un vecchierello debole
Beva di quel liquor,
Scuote la chioma candida,
Volgendo il passo tremolo
A nuova dansa allor.
Ma se un garzone amabile
Col replicato bevere
Ebro ancor ei divien,
La villanella insidia
Che dorme un sonno placido
D' un praticello in sen.
Dal sonno pria deſtandola
Con parolette tenere
Le persuade amor ec.

§. XX Alcuni conservavano il vino ne' tini, ed altri in otri, o in vasi di terra (*Hom. Odyss. l.* 9 *v.* 196 *e* 204. *Herod. l.* 3 *c.* 6). I vini di Zacinto e di Laucade si credevano nocivi, a cagion del gesso, che vi mescolavano (*Athen. l.* 1 *c.* 25); ma piacevolissimo era il vino vecchio di Corcira (*Alex. ap. Athen. l.* 1); e dilicatissimo il vino bianco di Mende (*Id. ib.*). Siccome i vini di Nasso e di Taso venivano paragonati al nettare (*Id. ib. Ariſtoph. in Plut. v.* 1022); così quello di Coo, essendo della prima qualità, giacchè ve n'era

n'erano di tre sorti; era preferito a tutti gli altri (*Athen. l.* 1). In Grecia amavano i vini dolci, e odoriferi (*Id. ib.*); e perciò alcuni per addolcirli, gettavano nel vino farina impastata col mele (*Theophr. ap. Athen. p.* 32); e quasi da per tutto vi mischiavano l'origano, aromi, frutti, e fiori (*Aristot. probl. sect.* 20). Quello di Lesbo era meno profumato, e meglio soddisfaceva il gusto (*Archestr. ap. Athen. l.* 1). Per godere d'una bibita gradevole e salutare, mescolavano il vino di Eritrea con quello di Eraclea, ch'erano di qualità opposte (*Theop. apud. Athen. p.* 32). L'acqua del mare mischiata col vino, agevola, per quanto dicevano, la digestione, e fa, che il vino non dia alla testa; e questo era il difetto de' vini di Rodi, che poi si seppe evitare in quelli di Coo (*Athen. ib.*). Per misure 50 di vino bastava una misura di acqua di mare. Era poi molto lodato l'aceto di Decelia (*Athen. l.* 2 *c.* 26).

§. XXI Passiamo ora agli ortaggi, e agli alberi fruttiferi. Negli orti si coltivavano il sesamo, il prezzemolo, il comino, i capperi, il crescione, il finocchio, la menta, il coriandolo, le carote, l'aglio, l'origano, il timo, il porro, le cipolle ec. (*Antiphan. ap. Athen. l.* 1). Oppinavano que' coltivatori, che le piante degli orti crescessero più presto, quando uno si avvaleva de' semi di anni due, o di

tre (*Ariſt. prob. quaeſt.* 36 §. 20); e che i cocomeri divenissero più dolci, se le loro semenze si facevano macerare alquanto nel latte (*Theophr. de caus. plant. l.* 3 *c.* 12). E per farli venire più preſto, usavano di seminarli prima ne' vasi, e innaffiarli con l'acqua tepida (*Id. ib. l.* 5 *c.* 6); però riuscivano essi meno guſtosi, che se irrigati si fossero con l'acqua fredda (*Ariſt. prob. Theophr. ib.*). Se poi si volevano più grossi, bisognava coprirli con un vaso; e per conservarli lungo tempo, si avea la cura di avvolgerli, e di tenerli sospesi in un pozzo (*Id. ib.*). Finalmente, dice *Teofraſto* (*l.* 5 *c.* 6), si avranno cocomeri più preſto dell'ordinario, se dopo la fruttificazione, si tagliano tutti i germi, e si cuoprono le radici, calcandole nel suolo. E per avere semi, o legumi cocitoii, bisognava seminarli in terreno caldo e leggiero; accadendo il contrario ne' campi freddi e spessi (*Theoph. ib. l.* 4 *c.* 13). Gli alberi si piantavano in autunno, o piuttoſto in primavera (*Theophr. ib. l.* 3 *c.* 3): un anno prima si scavava la fossa, acciocchè l'aria la fecondasse (*Xen. mem. l.* 5); e la sua profondità era comunemente di piedi due e mezzo, e la sua larghezza di piedi due (*Theophr. ib. l.* 3. *c.* 2). Nulla diciamo della maniera di concimare, e di purgare gli alberi; ed anche di migliorarli col mezzo dell'innesto. I coltivatori Greci

erano persuasi, che la bontà del succo, e della polpa de' frutti dipendeva dall'aria, e dal luogo; e che alcuni paesi conservavano la natura primitiva dell'albero per un dato tempo, ed altri per sempre (*Id. l.* 1 *c.* 9). Col mutar suolo, alcuni frutti divengono più dolci, ed altri; parlando degli alberi fruttiferi *drupiferi*, come il pruno, il pesco ec.; impiccoliscono il lor nocciuolo, e in genere parlando, non ignoravano que' popoli, che i frutti nati da piante propagate da' semi, col volger del tempo, vanno sempre a deteriorare: il che non avviene degli alberi moltiplicati per polloni (*Id. ib.*). In Grecia si facevano ingrossare i melagrani, volg. *granati* su l'albero stesso, chiudendoli in vasi di terra cotta (*Arist. prob.* §. 20); e mediante l'innesto, si veggevano alberi carichi di diverse specie frutti (*Theop. de caus. plant. l.* 5 *c.* 5). I fichi, perchè maturassero più presto, si facevano pungere da' moscherini, provenuti da' fichi selvaggi, che si piantavano vicino a i primi (*Theophr. ib. l.* 2 *c.* 12). Nel gusto si preferivano quelli, che maturavano naturalmente; e coloro, che vendevano fichi al mercato, non lasciavano, per la loro buona fede, di avvertire i compratori di questa differenza (*Theoph. ib. c.* 13). In oltre i Greci pretendevano, che alcuni alberi avessero una segnalata influenza sopra certi altri; che gli ulivi si compiacessero della

vicinanza de' *granati* selvaggj (*Ariſt. de plantis l.* 1 *c.* 6), e i *granati* domeſtici di quella de' mirti (*Theophr. ib. l.* 2 *c.* 9); con aggiugnere, che bisognava ammettere la diversità de' sessi negli alberi, e nelle piante (*Ariſt. ib. l.* 1 *c.* 2. *Theophr. hiſt. plant. l.* 3 *c.* 9); essendo ciò fondato su l'analogia, che si suppone fra gli animali, e le altre produzioni della natura; ed anche su l'esempio delle palme, in cui le femmine non sono fecondate, che dal pulviscolo, ch'è nel fiore de'maschj (*Id.ib.*)

§. XXII Ne' giardini de' fiori poi si vedevano pompeggiare successivamente i narcisi, i giacinti, gli anemoni, le iridi, le violette di varj colori (*Athen. l.* 15 *c.* 9.), le rose di diverse specie (*Theophr. ap. Athen.*), e di ogni sorta piante odorifere (Id. *hiſt. plant. l.* 6 *c.* 7). Sempre che il greco *Eutimene* mandava al mercato di Atene carbone, legna, derrate, e frutta, vi aggiugneva qualche ceſta di fiori, che subito venivano comprati (*Ariſtoph. in Acharn.*). I cortili erano popolati di polli, di anitre, e di altri uccelli domeſtici (Hesych. *in Kosciq.*). Nelle campagne s'incontravano spesso greggi di montoni, preceduti, e seguiti da' cani, per allontanare i lupi (*Xenoph. mem. l.* 2); e ciascun montone era avvolto in coperta di pelle: il qual coſtume, derivato da' Megaresi (*Diog. Laert. l.* 6 §. 41), difendeva la lana dalle sozzure,

e dal-

e dalle spine. Le lane dell' Attica erano bellissime (*Varr. de re ruſt. l.* 2 *c.* 2. *Plut. de audit. Athen. l.* 5); e l'arte tintoria era giunta al segno di colorirla in modo, che non scambiava giammai (*Plat. de rep. l.* 4). Que' paſtori somministravano il sale alle pecore, mescolandolo col loro nutrimento; e nell' estate ogni cinque giorni ne distribuivano ad esse un medimno, cioè circa quattro misure, per pecore 100. Il sale promuoveva la sete, e le pecore danno più latte, quanto maggiormente bevono (*Ariſt. hiſt. animal. l.* 8 *c.* 10). Secondo *Omero* (Iliad. *l.* 11 *v.* 638 Odiss. *l.* 7 *v.* 225), i Greci non ignoravano l'arte di fabbricare il formaggio; e pretendevano, d' avere ciò appreso da Aristeo, Re d' Arcadia (Just. *l.* 13 *c.* 7). A piè di un poggio, in mezzo al rosmarino, e alle ginestre avea Eutimene una quantità di alveari, che ogni anno moltiplicava con i novelli sciami (*Xenoph. memor. l.* 5). Il mele del monte Imetto veniva preferito a quello ancor di Sicilia (*Antiphan. ap. Athen. l.* 3 *c.* 2). In somma i Greci che da principio mangiavano ghiande, erbe, e carni crude; come oggi i Lapponi, i Canadesi ec., e che andavano nudi, o mal vestiti; coricandosi sul grembo della comun madre, ch' è la terra, col mezzo della fatica, e dell' industria giunsero allo stato di ogni comodo, e del maggior lusso; siccome si ricava da' Libri scritti da' loro dotti

su tutti i piaceri de' sensi: delle quali opere abbiamo i titoli nelle *Cene de' Savj* descritte leggiadramente da Ateneo. La fantasia volò sì alto, che il filosofo insieme e gran musico antico *Aristosseno* di Taranto, che visse al tempo di *Alessandro*, e di cui abbiamo libri tre di *Elementi armonici*, inseriti nella raccolta del *Meibomio*; era uso di dire, che ad essere compiutamente beato, non gli mancava altro, che l'avere un collo di grue, perchè potesse gustare per più lungo spazio di tempo il solletico de' cibi, e delle bevande a traverso dell'esofago.

§. XXIII Dalla greca Coltivazione passiamo a quella de' Latini. E per meglio intendere le dottrine, che andremo su di tal materia sponendo, buona cosa è il premettere le notizie de' ragguagli fra le misure, e fra i pesi, che si usano oggi in Napoli, con quelli degli antichi Romani. E in ciò siamo molto tenuto al Sig. Colonnello D. Francesco *La Vega*, Custode del R. Museo di Portici, ove le dette cose si trovano; avendoci gentilmente somministrato i necessarj lumi, per ben riuscire in siffatto argomento.

RAGGUAGLIO

Fra le misure sì lineari, che itinerarie, che si usano oggi in Napoli, e quelle degli antichi Romani

EPrimieramente si avverta, che il *palmo* napoletano si divide in once 12; e l'*oncia* in minuti 5: sicchè il palmo resta diviso in minuti 60; e per maggior comodo delle nostre operazioni, ne' seguenti ragguagli, l'oncia sarà divisa in decimali. Il *passo* poi è composto di palmi 7, e il *miglio* di passi 1000, o sia di palmi 7000.

PES. Il piede, che presso i Romani, come presso di noi era la misura principale degl'intervalli, e alla quale tutte le altre si riferivano; era diviso in *pollici* 12, che poi venivano a formare palmi 4. Il palmo si divideva in *dita* 4, ovvero in once 3: il dito in *silique* 3, e in *scrupoli* 18; e l'oncia in silique 4, e in *scrupoli* 24. Dunque il *piede* degli antichi corrisponde a palmo 1, oncia 1: 580 della nostra misura.

CUBITUS, costava di piede 1 e mezzo; ed è presso di noi di palmo 1, oncia 8: 370.

PASSUS, costava di piedi 5; che sono palmi 5, onc. 7: 903.

DECEMPEDA, costava di passi 2, ovvero

di

di piedi 10; che fanno passo 1, palmi 4, onc. 3: 807.

STADIUM, misura usata più propriamente da' Greci, composta di passi 125, o sia di piedi romani 625; che fanno passi 101, onc. 2: 937.

MILIUM, costava di *stadj* 8, di *decempedi* 500, di passi 1000, e di piedi 5000; e sono passi 808, palmi 2, onc. 7: 500.

RAGGUAGLIO

Fra le misure geodetiche, che oggi si usano in Napoli, e quelle degli antichi Romani

Si avverta prima di ogni altra cosa, che il nostro *palmo* quadrato si divide in once 144; e l'oncia si considera divisa in decimali ne' seguenti ragguagli. Il *passo* poi, destinato alla misura delle terre nell'agro napoletano è di palmi 7 e un terzo: sicchè il suo quadrato sarà di palmi quadrati 53, e di once 112. Il *moggio* napoletano, e di quasi tutta la provincia di Terralavoro, è uno spazio di passi 30 per lato, e in conseguenza di passi quadrati 900. Esso si divide in *quarte*, così dette, perchè di esse n'entrano 10 in ogni moggio, essendo ciascuna di passi quadrati 90: in *none*, che sono la nona parte della quarta; equi-

equivalendo ciascuna di esse a passi quadrati 10: in *quinte*, ciascuna delle quali è la quinta parte della *nona*, e che equivale a passi quadrati 2; e in *mezze quinte*, cioè metà dell'antecedente, equivalendo ciascuna a passo 1.

PES QUADRATUS, fa pal. 1, onc. 40: 435.

JUGERUM. Lo spazio della sua lunghezza era di piedi 240, e quello della sua larghezza di piedi 120; sicchè era di piedi quadrati 28800: corrisponde a passi 685, palmi 49, onc. 32: 000.

ACTUS, *vel* ACNUA, due de' quali entravano in un *jugero*, ed era uno spazio quadrato di piedi 120 per lato; e però era di piedi quadrati 14400: equivale a passi 342, pal. 51, onc. 62: 000.

UNCIA, ch'era la sesta parte dell' *Actus*, o sia di piedi quadrati 2400: fa passi 57, pal. 8, e onc. 84: 000.

SICILICUS, ch'era la quarta parte dell'oncia, o sia di piedi quadrati 600: fa passi 14, pal. 15, onc. 85: 000.

ACTUS SIMPLEX, equivale a passi 11, pal. 23, onc. 32: 800; uno ed un quarto di esso corrispondeva ad un *sicilico*, e perciò era di piedi quadrati 480.

SEXTULA, corrisponde a passi 5, palmi 38, onc. 72: 800: uno, e un quinto di essa formava un *Actus*, e perciò era di piedi quadrati 400.

SCRU-

di piedi 10; che fanno passo 1, palmi 4, onc. 3 : 807.

STADIUM, misura usata più propriamente da' Greci, composta di passi 125, o sia di piedi romani 625; che fanno passi 101, onc. 2 : 937.

MILIUM, costava di *stadj* 8, di *decempedi* 500, di passi 1000, e di piedi 5000; e sono passi 808, palmi 2, onc. 7 : 500.

RAGGUAGLIO

Fra le misure geodetiche, che oggi si usano in Napoli, e quelle degli antichi Romani

Si avverta prima di ogni altra cosa, che il nostro *palmo* quadrato si divide in once 144; e l'oncia si considera divisa in decimali ne' seguenti ragguagli. Il *passo* poi, destinato alla misura delle terre nell' agro napoletano è di palmi 7 e un terzo: sicchè il suo quadrato sarà di palmi quadrati 53, e di once 112. Il *moggio* napoletano, e di quasi tutta la provincia di Terralavoro, è uno spazio di passi 30 per lato, e in conseguenza di passi quadrati 900. Esso si divide in *quarte*, così dette, perchè di esse n'entrano 10 in ogni moggio, essendo ciascuna di passi quadrati 90: in *none*, che sono la nona parte della quarta; equi-

equivalendo ciascuna di esse a passi quadrati 10: in *quinte*, ciascuna delle quali è la quinta parte della *nona*, e che equivale a passi quadrati 2; e in *mezze quinte*, cioè metà dell'antecedente, equivalendo ciascuna a passo 1.

PES QUADRATUS, fa pal. 1, onc. 40: 435.

JUGERUM. Lo spazio della sua lunghezza era di piedi 240, e quello della sua larghezza di piedi 120; sicchè era di piedi quadrati 28800: corrisponde a passi 685, palmi 49, onc. 32: 000.

ACTUS, *vel* ACNUA, due de' quali entravano in un *jugero*, ed era uno spazio quadrato di piedi 120 per lato; e però era di piedi quadrati 14400: equivale a passi 342, pal. 51, onc. 62: 000.

UNCIA, ch'era la sesta parte dell'*Actus*, o sia di piedi quadrati 2400: fa passi 57, pal. 8, e onc. 84: 000.

SICILICUS, ch'era la quarta parte dell'oncia, o sia di piedi quadrati 600: fa passi 14, pal. 15, onc. 85: 000.

ACTUS SIMPLEX, equivale a passi 11, pal. 23, onc. 32: 800; uno ed un quarto di esso corrispondeva ad un *sicilico*, e perciò era di piedi quadrati 480.

SEXTULA, corrisponde a passi 5, palmi 38, onc. 72: 800: uno, e un quinto di essa formava un *Actus*, e perciò era di piedi quadrati 400.

SCRU-

SCRUPULUS, fa passi 2, pal. 20, once 75 : 500 : era la quarta parte della *sextula*, e perciò di piedi quadrati 100.

Si noti, che quando il *jugero* propriamente prendeva il nome di *As*, si divideva in once 12; e allora le parti, che derivavano da tale divisione, si dicevano *uncia*, *sextans*, *quadrans &c.*

HAEREDIUM, che corrispondeva a due jugeri, fa moggio 1, passi 471, palmi 44, once 69 : 000.

CENTURIA, che equivaleva a jugeri 200, benchè nella sua origine, si vuole, che fosse di 100; fa moggia 152, passi 383, palmi 3, once 16 : 000.

SALTUS, equivaleva a jugeri 800, e fa moggia 609, passi 630, pal. 50, onc. 80 : 000.

VERSUM, fa passi 238, palmi 8, once 126 : 000. Questa misura, detta oggi *versura* in Puglia, era usata nella Campania, e consisteva in uno spazio di piedi 100 per lato, e perciò di piedi quadrati 10000.

RAG-

RAGGUAGLIO

Fra i pesi, che oggi si usano in Napoli e quelli degli antichi Romani

EPrima si noti, che la *libbra* napoletana si divide in once 12, l'oncia in *dramme* 10, la dramma in *trappesi*, o sieno *scrupoli* 3, lo scrupolo, o trappeso in *acini*, ovvero *grani* 20: sicchè l'oncia resta divisa in acini, o grani 600. In questo ragguaglio il *grano* si considera diviso in decimali. Il *rotolo* di Napoli contiene once 33 e un terzo. Il *cantàro* poi è un peso di rotola 100.

LIBRA, PONDUS, seu MINA ITALICA, fa libbra 1, trappesi 9, acini 10: 000. Si divideva presso i Latini in

UNCIA, ch'era la duodecima parte della libbra; e che oggi fa oncia 1, acini 15: 833.

DUELLA, ch'era la terza parte dell'oncia, e che fa trappesi 10, e acini 5: 277.

SICILICUS, uno e un terzo del quale corrispondeva ad una *duella*, e che fa trappesi 7, acini 13: 958.

SEXTULA, che fa trappesi 5, acini 2: 638, e che una e mezza di essa componeva un *sicilico*.

DENARIUS, che fa trappesi 3, acini 16: 979, e che uno, ed un terzo di esso formava

va una *sextula*, e in fine, ch'era l'ottava parte dell'oncia. Prima di Claudio, o di Nerone il *denarius* valeva la settima parte dell'oncia. Alle volte si confondeva con la *dramma*, che propriamente spettava a' pesi greci.

SCRUPULUS, sive GRAMMA, fa trappeso 1, acini 5 : 659, ed era la terza parte del *denarius*, e la ventiquattresima dell'oncia.

OBOLUS, fa acini 12 : 829, ed era la metà dello scrupolo.

SILIQUA, fa acini 4 : 276, ed era la terza parte dell'obolo.

LENS, fa acini 3 : 207, e in un'oncia se ne contenevano 192; ed una di esse *lenti* con quattro none facevano la *siliqua*.

CENTUMPONDIUM, ch'era un peso di libbre 100, fa oggi libbre 102, once 7, trappesi 20.

RAGGUAGLIO

Fra le misure de' fluidi, usate oggi in Napoli, e quelle degli antichi Romani

SI avverta, che, trattandosi di acqua, un *palmo cubo* napoletano di esso fluido, che costa di once 1728, pesa libbre 56, once 5, trappesi 23, acini 10 : 636. I saggi si sono fatti con l'acqua, che si trova nella Regia Zecca di Napoli.

MI-

MISURE PER LO VINO

IL *barile* di Napoli, ch'è un vacuo di palmi cubi 2, once 755: 511, contiene lib. 137, onc. 6 di acqua.

La *caraffa*, detta da barile, di cui è la parte sessantesima, è un vacuo di once cube 70: 191, e contiene lib. 2, onc. 3, trappesi 15 di acqua.

La *mezza caraffa* da barile, è la metà dell'antecedente, come ognun vede: il suo vacuo è di once cube 35: 095, e contiene lib. 1, onc., 1, trapp. 22, acini 10 di acqua. Quì si considera divisa in decimali.

La *caraffa*, detta di *Zecca*, ad uso de' venditori a minuto, considerata come la sessantesima sesta parte del barile, è un vacuo di once cube 63: 810, e contiene libb. 2, trap. 24, acini 10: 909 di acqua. La *mezza caraffa*, detta di Zecca s'intenda la metà dell'antecedente.

La *botte*, che si considera composta di barili 12, è un vacuo di palmi cubi 29, e di once 426: 132, e contiene libb. 1650, ovvero cantara 5, e rotola 94 di acqua. Non sempre la botte sussiste nella maniera indicata, incontrandosi bene spesso maggiore di qualche caraffa de' barili 12, di cui è composta.

MI-

MISURE DA OLIO

LO *ſtaro* è un vacuo di once cube 960: 990, e contiene libbre 31, once 4, trappesi 15 di acqua: pieno poi di olio, pesa libb. 28, onc. 8, trapp. 13, acini 6: 666; o sia rotola 10 e un terzo.

Il *quarto*, parte sedicesima dello ſtaro, è un vacuo di once cube 60: 061, e contiene lib. 1, onc. 11, trapp. 15, acini 18: 750 di acqua.

Il *misurello* parte seſta del quarto, e nonagesima seſta dello ſtaro, è un vacuo di once cube 10: 010, e contiene onc. 3, trap. 27, acini 13: 125 di acqua. In queſti ragguagli si considera diviso in decimali.

Il *mezzo misurello*, due de' quali fanno l'antecedente, è un vacuo di once cube 5: 005, e contiene oncia 1, trap. 28, acini 16: 562 di acqua. Siccome la *botte*, così anche lo *ſtaro* non sempre sussiſte nel modo indicato, perchè alle volte è minore di quello, che si considera di quindici millesimi.

AMPHORA, sive QUADRANTAL, vacuo, che corrispondeva presso i Latini ad un piede cubo, e la quantità dell' acqua, o del vino, che conteneva, pesava libb. 80. Oggi contiene libb. 81, onc. 10, trapp. 13, acini 12: 241 di acqua; e di olio libb. romane

73,

73, onc. 2, scrup. 5, lenti 5 : 386. Sicchè l'*anfora* de' Romani equivale presso di noi a caraffe da barile 35, e a mezza caraffa 1 : 463 di vino ; e di olio a ſtara 2, quarti 9, e misurelli 4 : 506.

URNA, due delle quali componevano un'*anfora*, e corrisponde a caraffe di vino 17, e a mezza caraffa 1 : 731; e a ſtaro 1, quarti 4, e misurelli 5 : 253 di olio.

CONGIUS, quarta parte dell'*urna*, e l'ottava parte dell'*anfora*, ed equivale a caraffe 4, e della mezza caraffa 0 : 935 di vino; e di olio a quarti 5, e a misurello 1 : 313.

SEXTARIUS, seſta parte del *congius*, e corrisponde a mezza caraffa 1 : 489 di vino; e di olio a misurelli 5 : 218.

HEMINA, metà del seſtario, ed equivale a mezza caraffa 0 : 744 di vino; e di olio a misurelli 2 : 609.

QUARTARIUS, metà dell'emina, e corrisponde a mezza caraffa 0 : 372 di vino; e di olio a misurello 1 : 304.

ACETABULUS, metà del quartario, ed equivale a mezza caraffa 0 : 186 di vino; e di olio a misurello 0 : 652.

CYATHUS, due terze parti dell'acetabolo, e corrisponde a mezza caraffa 0 : 125 di vino; e di olio a misurello 0 : 434.

LIGULA, quarta parte del *cyathus*, ed equi-

vale a mezza caraffa 0 : 031 di vino ; e di olio a misurello 0 ; 108.

CULLEUS, secondo *Plinio* conteneva anfore 20, e corrisponde a barili 11, a caraffe 54, e a mezze caraffe 1 : 260 di vino ; e di olio a ſtara 52, quarti 3, e misurello 0 : 120.

RAGGUAGLIO

Fra le misure degli aridi, che si usano oggi in Napoli, e quelle degli antichi Romani

IL *tomolo* è un vacuo di palmi cubi 3, e di once 39 : 986 ; e contiene libb. 170, ed once 9 di acqua.

Il *mezzo tomolo* è la metà dell'antecedente, come ognun vede.

La *quatra*, metà del mezzo tomolo, o sia un vacuo di once cube 1305 : 996 ; e contiene libb. 42, onc. 8, trap. 7, ed acini 10 d'acqua.

La *misura* è la ventiquattresima parte del tomolo, o sia un vacuo di once cube 217 : 666 ; e contiene libb. 7, oncia 1, trap. 11, e acini 5 d'acqua.

La *mezza misura*, metà dell'antecedente.

La *quarta di misura*, metà dell'antecedente, o sia un vacuo di once cube 54 : 416 ; e contiene

ziene libb. 1, once 9, trap. 10, ed acini 6: 250 di acqua. Quì pure si considera divisa in decimali.

MODIUS, equivale a misure 3, a mezza misura 1, e a quarta 1: 343. Presso gli antichi il suo vacuo corrispondeva alla terza parte del loro piede cubo, o sia dell'*anfora*.

SEMI-MODIUS, metà dell'antecedente, e corrisponde a misura 1, a mezza misura 1, e a quarta 1: 671.

CHENIX, cinque delle quali è un terzo, componevano un semi-modio, ed equivale a quarta 1: 438.

SEXTARIUS AS, sedicesima parte del modio, e corrisponde a quarta 0: 958.

HEMINA TRULLA, equivale a quarta 0: 479; e due *emine* facevano un sestario.

ACETABULUS, corrisponde a quarta 0: 119; e quattro acetaboli formavano un' *emina*.

CYATHUS, equivale a quarta 0: 079; e un cyathus e mezzo facevano l'acetabolo.

Si avverta, che presso gli antichi si trova spesso la voce *metreta*, misura greca de' fluidi, che corrispondeva ad un'*anfora e mezza*: Mi dicono, che tuttavia nell'Abbruzzo marittimo si misuri l'olio con la *metreta*. Il *congius*, volg. *cuogno* è in uso anche oggi in Sorrento, e ne' luoghi vicini, ove vive ancora la *cotula*, che equivale a misure tre di frumento, di legumi ec. Il *cuogno* poi contiene rot. 2 di olio. Mi-

sura greca era la *cotula* pe' liquori, adottata da' Romani, e che conteneva poco meno dell' emina. La *mina* finalmente, peso greco, che valeva dramme 100, è in uso in alcuni paesi del Monte Gargano in Puglia, e contiene la decimasesta parte del tomolo.

§. XXIV Dalla nascita di Roma fino all'anno 620, o sia fino al Secolo VII dell'età sua, il Governo occupandosi delle opere campestri, e non disdegnando gli uomini di contado; fece sì, che l' Agricoltura giugnesse a molta perfezione. *Romolo* divise in trenta uguali porzioni tutto il territorio della Repubblica, dandone una ad ogni Curia, e serbando un dato spazio per lo culto della Religione, e degli Dei. I poveri n'ebbero due *jugeri*, e un numero maggiore i più facoltosi. C. Licinio *Stolone* fece sì, che il Senato assegnasse per ciascuna testa sette *jugeri* di terreno; e in appresso fece proibire con altra Legge, che niun Cittadino romano, anche del primo Ordine, potesse possedere più di *jugeri* cinquecento. Ed avendo Egli acquistato mille *jugeri* di terra, cinquecento de' quali comprato avea a nome di suo figliuolo, che in frode della propria sua Legge, avea a tale effetto emancipato; fu accusato da M. Popilio *Lena*, per cui venne condannato a' nummi 10000 di ammenda. Per lo contrario, M. *Curio*, il gran

gran vincitore de' Sanniti, ricusò generosamente i cinquanta *jugeri*, che per gratitudine la Repubblica gli accordava; dicendo, che bisognava essere un cittadino pernicioso, per non rimanere soddisfatto di ciò, ch' Essa con pubblica Legge concedeva a tutti gli altri, cioè cinque, o come altri leggono, sette *jugeri*. La proprietà era cotanto sagra presso i Romani, che punivano col supplizio della Croce coloro, che ardivano di malmenare volontariamente, o di recidere le altrui biade in tempo di notte; e come un reo capitale era giudicato colui, che alterava, o smoveva i termini di un campo: anzi era in libertà di chiunque di ammazzarlo (§. III). Igino parla de' termini da mettersi a' poderi colonici: *Certis locis aras lapideas ponere debemus, quarum inscriptio ex uno latere perticae applicito finem coloniae demonstrat; ex altero, qua foras exit, affines.* Igino chiama *aras lapideas* que' segni, perchè erano pietre con quattro facce, a guisa delle *are*. Il diritto del *pascolo comune* non si conosceva affatto in Roma; ed era vietato a chi che sia di condurre le sue greggi, e i suoi armenti sul campo del vicino. Ognuno avea la facoltà di ammazzare gli animali selvaggj nella sua tenuta; di portare, o non portare i proprj prodotti al mercato; e di venderli in qualunque occasione, e a quel prezzo, che si poteva, il maggiore.

La pubblica oppinione, che godevano i contadini, e i lavoratori; faceva prosperare l'Agricoltura. Dopo la nobiltà l'agricoltore occupava il secondo posto; e *Catone* non sapeva trovare termini da encomiar meglio alcuno, che salutandolo col nome di *buon agricoltore*. In quell'epoca solamente l'Italia si vide nuotare nel seno dell'abbondanza: allora fu, che per opera di Manio *Marzio*, Edile della plebe, si vendè il grano in Roma alla ragione di un *asse*, o sia di un soldo, il *modio*. Anche Minuzio *Augurino*, che accusato avea Spurio *Melio*, ridusse in tre mercati il prezzo del farro ad un *asse*, per cui dal Popolo, *stipe collata*, gli fu fatta una statua fuori della porta Trigemina. E *Trebio* nella sua Edilità diede il grano al popolo per lo stesso prezzo; e n'ebbe una statua nel Campidoglio, e un'altra nel Palazzo; e nella morte il suo corpo fu portato al *rogo* su le spalle del popolo. Quando Lucio *Metello* nel suo trionfo menò gli elefanti in Roma, allo stesso prezzo, accennato sopra, si vendettero il modio del farro, il congio del vino, libbre XXX di fichi secchi, libbre X di olio, e libbre XII di carne. Ma donde mai, dice *Plinio* (*l.* 18 *c.* 3) siffatta abbondanza nella Città, Regina del Mondo? *Perchè*, egli stesso risponde, *allora i Generali d'armata coltivavano* (*ut fas est credere*) *da se medesimi i loro poderi; e perchè la terra*

si

si gloriava di vedersi solcata da uomini coronati di alloro, e dell'onore insigniti del trionfo. Io non parlo unicamente di *Serrano*, e di Quinzio *Cincinnato*, che in particolare con la testa nuda, e col viso coperto di polvere, lavorava sul Monte Vaticano i quattro suoi jugeri di terra, che possedeva; poichè d'essi abbiamo altrove (*Note* 23 e 24) fatto menzione; ma sì bene intendo di ricordare quì il sopra lodato Marco *Curio*, che dopo di aver vinto i Sabini, e i Sanniti; e dopo di aver discacciato *Pirro* dall'Italia, altro non possedeva che un picciol podere, che coltivava con le proprie sue mani; non che *Scipione* Affricano, il quale, dopo di aver disfatto nella Spagna quattro de' più grandi Generali Cartaginesi; dopo di aver vinto *Annibale* medesimo, rendendo Cartagine tributaria di Roma, arava, piantava, e innestava i suoi alberi. Allora la probità, la semplicità, e l'amore della fatica erano virtù sì comuni in Roma, come furono rare ne' secoli posteriori. „ In campagna, e „ in Città; *dice Sallustio* (*Bell. Catilin.*), „ regnavano le buone massime, e i buoni co„ stumi; e il sovrano imperio, che la giusti„ zia, e la virtù aveano sopra i Romani, di„ pendeva meno dall'effetto delle Leggi, che „ dal loro buon naturale: con due gran mezzi „ sostenevano se stessi, e la Repubblica; nel„ la guerra col valore, e col coraggio, e nel-

„ la pace con la giustizia, e con la modera-
„ zione. Ma dappoichè le ricchezze, *dice in*
„ *altra parte* (*Bell. Jugurt.*) *lo stesso Stori-*
„ *co*, cominciarono ad essere pregiate, e che
„ sole spianavano la strada al comando, alla
„ potenza, ed alla gloria, non si fece più ca-
„ so della virtù: si riguardò la povertà, co-
„ me vergogna, la innocenza de' costumi co-
„ me l'effetto di un umore atrabilare, o mi-
„ santropo; e il frutto di queste ricchezze si
„ fu il lusso, l'avarizia, e l'orgoglio. "
In fatti i Romani, dopo l'anno 620 di Roma, o sia, dopo le conquiste da essi fatte nella Grecia, nell'Asia, nella Siria, nell'Affrica ec.; e finalmente dopo la distruzion dell'emula Cartagine, dimenticarono le buone massime de' loro Maggiori, e adottarono quelle delle Nazioni vinte, e si assoggettarono essi medesimi a tutti i vizj di que' Popoli, che sottoposto aveano al loro impero. Il lusso, la vanità, la licenza, la mollezza, la crapula, il giuoco, e cose simili, occuparono l'animo di tutti i Romani; e la corruzione, che sempre comincia dá' Grandi, arrivò ben tosto al popolo minuto, e alla plebe. L'Agricoltura partecipò ancor essa dell'universale contagio, passando nelle mani degli schiavi, e di gente, che nulla intendeva del mestiero, che per forza esercitava. Le terre da frumento vennero convertite in parchi di bestie; e i prati, in giardini di delizie.

lizie. Convenne allora, dice *Columella* nella Prefazione, ricorrere per grano, e per vino alle Nazioni estranie, sia perchè l'utile era stato sagrificato al piacevole, sia perchè opera sordida e vergognosa si reputava l'Agricoltura; la quale, secondo alcuni imperiti Uomini, non avea bisogno, com'essi follemente dicevano, di maestri. Il modesto Agricoltore non godendo più alcuna considerazione, si ritirò in se stesso, e rivolse altrove i suoi passi. E' pur risaputo il fatto di Gajo Furio *Cresino*, ottimo coltivatore Romano; il quale accusato venne di arte magica da Spurio *Albino*, perchè il suo terreno da magro, sterile, e digiuno, era divenuto il più fruttuoso di qualunque altro. *Cresino* ben si difese, dimostrando, che nell'industria, e nella fatica, l'allegrezza consiste, e'l frutto dell'Agricoltura. Nè altro significano i due Leoni, che tirano il carro di *Cibele*, se non che non si trova terreno alcuno, sì sterile, e cattivo, che ben coltivato, non diventi fertile, e ubertoso. Merita di esser letta l'Orazione, ch'è inserita tra le Prose Fiorentine, tom. 2, d'Alberto *Lollio*: *Di ciò, che si stima, che Gajo Furio Cresino in sua difesa dicesse al Popolo Romano*.

§. XXV Ma in che consisteva mai l'Agricoltura de'Romani? Noi la rileveremo abbastanza *primo* dall'osservare le Persone, che si trovavano impiegate nelle campagne; e dagli uf-

ufici, a' quali erano esse destinate: 2 dagli edifici rustici: 3 dagli strumenti villerecci; e 4 finalmente dalle diverse parti, che componevano un campo. Cominceremo dalle prime, avvalendoci non solo de' lumi, che il P. *d'Aquino* ha sparso su di tal materia nel suo Libro intitolato: *Nomenclator Agriculturae*, Romae 1736 in 4; ma altresì della lunga lettura da noi fatta de' Georgici Romani; e alle voci latine faremo succedere sempre la debita spiegazione, e le necessarie dottrine.

Actor, fattore, che teneva il conto del dare, e dell' avere, e che distribuiva il cibo alla famiglia.

Agaso, il custode de' cavalli, e degli asini, volg. *giumentaro*, *asinaro*, o *ciucciaro*.

Agricola, il coltivatore del campo.

Agrimensor, colui, che misurava le terre, e che diffiniva i confini, detto da noi volg. *Compassatore*.

Alligator, che univa, e che attaccava i capi delle viti, *potatore*.

Arator, colui, che maneggiava l'aratro.

Atriensis, colui, che teneva nette le suppellettili, le ferramenta ec., e che presiedeva a' piccioli ristauri.

Aviarius, colui, che custodiva, e che dava da mangiare agli uccelli domestici. Gli uomini di *Delo* mercanteggiavano con pollame grasso.

Bubsequa, il custode de' bovi, o sia *boaro*.

Bubulcus, che conduceva a pascere i bovi, o che arava con i bovi.

Caprarius, il caprajo.

Caprimulgus, che mungeva le capre.

Capulator, colui, che coglieva l'olio.

Cellarius, custode delle vettovaglie, *dispensiero*.

Colonus, ogni coltivatore di terra.

Conductitiae operae, uomini, che con data mercede servivano nelle campagne.

Curator, sopraſtante.

Custos, il guardiano dell'orto, delle vigne, de' pascoli ec.

Epiſtates, voce greca, e val lo stesso che *Curator*.

Equisones, i domatori de' cavalli, volgarmente *Scozzonatori*.

Ergaſtularius, custode delle carceri per gli schiavi, *carceriere*.

Factor, quegli, che cavava l'olio dalle olive, volg. *trappetaro*.

Fartor, colui, che ingrassava gli uccelli domestici.

Foenisex, o *foeniseca*, tagliatore di fieno.

Fornacarius, fornaciajo, addetto alla fornace.

Fossor, vangatore. Presso i Romani il *fossor* era il più meschino degli schiavi; detto perciò *squallido* da Giovenale, e *ſtupido* da Persio.

Frondator, sfogliatore, o meglio *frondatore*, perchè costui non solo somministrava le frondi degli alberi a i bovi; ma bensì con falce tagliava le pampani, e i tralci inutili alle viti.

Gallinarius, custode delle galline: *curator gallinarius* presso *Varrone*, val *pollajuolo*.

Germiniseca, colui, che con picciola falce tagliava negli orti e nelle vigne i germogli inutili.

Hortulanus, ortolano, che pur si diceva *olitor*. Agli ortolani non mancavano sporte, corbelli, canestri, *tegetes*, ovvero graticci di canne, per seccare le uve, i fichi, e altri frutti; e anche *tintinnabula*, cioè campanelle, sia per metterli al collo delle bestie nel portare a vendere al mercato gli erbaggi, sia che sul mercato stesso i venditori chiamassero la gente col suono della campanella, come presso i Greci praticavano i pescivendoli, secondo *Strabone* e *Plutarco*. Esiste ancor oggi in Napoli simil costume presso i venditori di cose mangerecce, che vagano per la Città.

Jumentarius, chi avea cura de' giumenti.

Legulus, colui, che con data mercede, o con partecipare delle cose raccolte, coglieva le olive, e cose simili. Si trova anche detto *Legulejus*.

Magister pecoris, pastore.

Mediastinus, famigliaccio, guattero.

Mel-

Mellarii, persone addette alle api, e a trarre il mele.

Monitor, Scrivano, che teneva il regiſtro della famiglia.

Mulio, cuſtode de' muli.

Olitor, ortolano, o venditore di erbe ortensi.

Opilio, il paſtore, o guardian delle pecore.

Oſtiarius, il portinajo, che essendo per lo più schiavo, era legato con una catena, cuſtodendo l'ingresso.

Partiarius, colui, che insiem col padrone del campo, partecipava del lucro, e del danno, detto volg *parzionale*.

Paſtinator, uomo, che zappava la vigna.

Paſtor, paſtore, ed anche boaro presso gli antichi.

Politor, lavoratore a metà.

Porculator, porcaro, detto anche *subulcus*.

Putator, potatore di viti, e di alberi.

Ruſticus, colui, che avea cura della coltivazion del podere.

Salictarius, vinchiajuolo, o cuſtode del saliceto. *Catone* da il terzo luogo al saliceto nella ſtima del podere, preferendolo all'oliveto, al frumento, ed al prato.

Saltuarius, cuſtode del bosco, boscajuolo.

Scoparii, spazzatori, che si tenevano nelle ville grandiose.

Strictor, colui, che diſtaccava le olive da' rami. Gli *Strictores* presso gli antichi, pare, che

che nel corre le olive, usassero i ditali; *digitabula*.

Subulcus, porcajo.

Topiarii, giardinieri. I *topiarj* con grosse forbici disponevano in varie figure i mirti, i bussi ec. de' giardini.

Vindemiator, vendemmiatore.

Vinitor, vignajuolo.

Villicus, il Capo di tutta la Masseria, detto anche *fattore*, *caſtaldo*, e in Puglia *curatolo*. Dicono poi i Pugliesi *capo-gualano* il direttore, e 'l cuſtode de' bovi; e *buttaro* il dispensiere, o sia il conservatore di tutti gli arredi villereccj. Presso i Romani gli ufficj del *caſtaldo*, consiſtevano secondo *Catone* cap. 5, nel mantenere buona disciplina; nel fare osservare le ferie, ovvero i giorni feſtivi; nel non toccare l'altrui; nel presedere alle liti della famiglia, che dovea trattar bene; nel rimunerare chi avea fatto bene; nell'esser sobrio; nel non fare cosa senza l'intelligenza del Padrone; nell'essere il primo ad alzarsi da letto, e l'ultimo ad andarvi; nel dare spesso i conti al Padrone; nel tener lungi dalla greggia, e da' giumenti la scabbia, che viene o per siccità, o per fame; nell'avere aratri e vomeri buoni, per fare buoni seminati; e nel mantenere ben pasciuto di eſtà, e d'inverno tutto il beſtiame, di cui si dovevano governare anche le unghie. E quì torna in acconcio

di

di dire qualche cosa del cibo, e del vestito, che si dava agli *operarj*. Nell' inverno la famiglia, dice *Catone c.* 57 *e segg.*, dee avere per cibaria modj 4 di grano a testa per chi lavora, e nell' està modj 4 e mezzo. Al fattore, al castaldo, al guardian delle pecore, alla moglie del castaldo modj 3. Agli schiavi da catena nell'inverno libb. 4 di pane al giorno, e libb. 5 quando cominciano a zappare la vigna, e così si dura fino alla maturità de' fichi, indi si ritorni alle libb. 4. Finita la vendemmia, la famiglia per mesi 3 berrà *futecchia*, o sia vino nato dalla lavanda delle vinacce, *lora*, detta da' Latini: nel quarto mese se ne darà un'emina, cioè due congj e mezzo al mese: nel quinto, sesto ec. un *sestario* al giorno: nel nono, decimo, e undecimo, emine 3 al giorno, o sia un' *anfora*. Per le feste *Saturnali* e *Compitali* un congio a testa: in tutto l'anno *quadrantali* 8 a testa. Per gli schiavi da catena facevano bastare *quadrantali* 10 all'anno. Per companatico olive cascatiecce in composta: dopo di esse, essendo consumate, davano salamoja ed aceto. Di olio poi ne avevano un sestario al mese, e di sale un modio a testa ogn' anno. A' lavoratori dell' olio, volg. *trappetari*, davano per ogni *fattura*, o macina un sestario d' olio, e quanto occorreva per la lucerna. Per vestiario ogni due anni davano alla famiglia una tonaca di piedi 3 e mez-

zo, e de'saj, con ritirare il vestiario vecchio, per farne schiavine. Similmente ogni due anni davano gli scarponi, ch' erano ferrati sotto il *tacco*, e forse per tutta la lor lunghezza. I Romani trattavano da schiavi i loro contadini. E quanto alle vettovaglie de' buoi, assegnavano ogn' anno per ogni pajo, modj 120 di lupini, o modj 240 di ghianda, più libbre 580 di fieno, ed altrettanto di ocino; modj 20 di fave, e 30 di veccia, che i Romani seminavano in gran quantità, non solo per farne mangiare verde a i bovi; ma altresì per raccoglierne i grani. Il governo de' bovi era migliore di quello degli schiavi. *Homo homini lupus: homo homini Deus.*

§. XXVI Dalla gente applicata alla campagna, passiamo agli edificj rustici presso i Latini.

Anserarium, luogo, dove si custodivano le oche.

Attegiae, grotte, tugurj ec., dove oggi noi teniamo ordinariamente i porci. *Giovenale* ne parla:

Dirue Maurorum attegias

Aviarium, luogo chiuso per ogni sorta di volatili, *uccelliera*. *Plinio*, (*l.* 10 *c.* 50) riferisce, che M. Lelio *Strabone* fu il primo, che mostrasse a' Romani le *uccelliere*, per chiudervi

dervi di ogni sorta uccelli: *Ex eo cepimus carcere animalia coercere, quibus natura Coelum assignaverat*. E' appena da credere ciò, che si racconta di un tale Aufidio *Lurcone*, il quale traeva annualmente dalle sue *uccelliere* il doppio di ciò, che rendere gli potea un fondo di *jugeri* 200 di terra.

Bovile, la ſtalla de' bovi.

Cancelli, ripari di legno, o di ferro, messi per diritto, e per traverso, e per obbliquo, a modo di rete; per impedire l' ingresso alle ville, alle vigne, all' ovile, alla mandra ec. I noſtri chiamano *ſteccato* ſiffatto riparo.

Canniciae camerae, case, o capanne degli agricoltori, e de' paſtori, rozzamente coſtruite di canne, di ſtrame, e di ſimile materia; dette da noi *pagliara*.

Caprile, ſtalla delle capre, e da noi chiamata *caprarizzo*.

Casa, abitazione de' ruſtici.

Casale, secondo *Vitruvio*, luogo, dove si manipola, e si affumica il formaggio; volg. *casolaro*, o *cascina*.

Caula, ſtalla delle pecore: così detta *a cavitate*, secondo *Cicerone*, perchè anticamente le pecore si chiudevano nelle grotte. I noſtri dicono *jazzo*, forse a *jacendo*, dallo ſtare coricato, l'abitazion delle pecore.

Cellarium, luogo da riporre cose da mangiare, da bere ec. come vino, olio, cacio, le-

gna ec.; e che noi chiamiamo *dispensa*.

Cella vinaria, la cantina, o sia luogo da riporre vino, detta anche da noi *cellaro*. I Latini volevano, che la *cantina* fosse nel piano, lungi da immondezze, dalle acque, e da qualunque altro corpo, che viziar potesse le qualità del vino. Le sue fineſtre dovevano guardare il borea.

Cella olearia, luogo da serbare l'olio. Manca a noi il termine volgare: alcuni dicono *ogliara*; e 'l P. *Bandiera* adopera la voce *oliara* (Vedi nota 5). Secondo *Palladio*, e *Vitruvio*, la *oliara* doveva essere espoſta al mezzogiorno.

Cella fructuaria, luogo da serbare i frutti, che da noi si ripongono o nelle cantine, o nelle dispense, o ne' magazzini delle biade ec.

Ciſterna, conserva di acqua piovana. *Ciſternae*, secondo alcuni, erano certi pozzi fatti appoſta per conservare il vino.

Clauſtrum, luogo aperto in alto, ma chiuso dintorno, volg. *corte*, *cortile*, dove ſtanno le galline, le oche ec.

Columbar & columbarium, luogo, dove i colombi fanno lor nido. Noi diciamo *colombaja*.

Conseptum, luogo circondato o di muro, o di maceria, o di altri forti ripari, nel quale si cuſtodiscono animali tanto domeſtici, che selvaggj, come lepri, conigli, galline, cervi, caprj ec.

Di-

Dividicula, *orum*, conserve di acqua, che da un rivo comune si servono di essa i vicini, giusta il bisogno.

Doliarium, la cantina, o sia luogo, dove si contengono le botti.

Domus, casa. I Latini distinguevano due case di campagna, una del Padre di famiglia, che appellavano *urbano-rusticam*; e l'altra, detta *rustica*, ch'era l'abitazione de' contadini, e di tutti gli operarj. *Columella l.* 1 *c.* 6, vuole, che la Casa villereccia si divida in tre parti, in urbana, rusticana, e in acconcia a serbare i frutti. L'urbana si distingua in *vernale*, e in *estiva*; avendo la prima le stanze da dormire rivolte all'oriente brumale, e quelle da mangiare, all'occidente equinoziale; e la seconda le stanze, ove si dorme, rivolte al meriggio equinoziale, e quelle da tavola, all'oriente vernale. I bagni guardino sempre l'occidente estivo, per essere dal mezzodì fino alla sera sempre lucidi. I luoghi da passeggio volgansi al mezzodì equinoziale, per ricevere molto sole nell'inverno, e pochissimo nell'està. Nella parte rusticana poi siavi una grande ed alta cucina, per starvi tutti con comodo, ma che abbia un solajo, per escludere il pericolo d'incendio: le stanze pe' lavoratori, e per tutti i rustici, che guardino il meriggio equinoziale. Le stalle per le bestie saran tali, che non sieno molestate nè dal freddo, nè dal cal-

do: due ſtalle abbiano gli armenti domeſtici; siccome anche i bovi, una per l'inverno, e l'altra per le ſtate: per le altre beſtie vi sieno luoghi in parte coperti, e in parte no; ma attorniati da alte mura, per cagione degli animali feroci. Tutte le ſtalle però sieno così diſpoſte, che non possa entrarvi alcun umore; e che quello, che si trova dentro generato, subito esca fuora; acciocchè nè le pareti, nè le unghie del beſtiame si guaſtino: I covili sieno larghi piedi nove in dieci, onde l'animale possa coricarsi, e 'l bifolco possa facilmente muoversi intorno. Le mangiatoje sieno comode. L'abitazione del *caſtaldo* sia presso la porta, onde vegga chi entra, e chi esce; e le camere de' paſtori, e de' bifolchi presso le loro beſtie, per meglio governarle; e per accorrere ad ogni evento. La parte deſtinata a conservare i frutti del podere, sarà a piana terra, trattandosi di cose umide da vendersi, come vino, olio ec.; e sopra i solaj si serberanno le cose secche, come biade, fieno, frondi, paglie, e tutti gli altri foraggj. Anche il forno e il molino sono necessarj in una Casa villereccia. Saran due parimenti i ſterquilinj, o letamaj, uno per le immondizie freſche, che serberà per un anno; e dall'altro si trarranno le vecchie: entrambi però a guisa degli abbeveratoj aver debbono un picciolo pendìo, con fabbriche intorno, e con pavimento,

to, onde l'umore non passi. Almeno due esser dovranno gli abbeveratoj, uno per le oche ec., e l'altro per macerarvi i lupini, i vimini, le verghe ec. Finalmente l'aja, se è possibile, si disponga in modo tale, che possa esser veduta dal padrone, o almeno dal fattore. Che vicino all'aja vi sia anche un portico ec. Vedi *Nubilarium*.

Equile, stalla de' cavalli.

Ergastulum, carcere di campagna.

Falisca, luogo nella stalla, dove si tiene la paglia, la gramigna, la biada, e ogni sorta di cibo per gli animali.

Foenile, luogo, dove si conserva il fieno.

Fumarium, luogo, dove affumicavano i vini, per farli maturare più presto.

Gallinarium, stanza per le galline, volg. *gallinaro*.

Haedile, stalla de' capretti.

Hara, stalla de' porci, secondo alcuni, o delle oche, secondo altri; ma meglio, secondo *Donato*, luogo dove si chiude il bestiame.

Horreum, magazzino di ogni specie di biade, e di legumi.

Leporarium, anticamente era la stanza, dove si alimentavano i lepri, secondo *Varrone*; di poi quella voce passò a significare la chiusura di ogni genere di animali.

Macerie, muro di pietre a crudo, cioè senza calce; volg. *macerina*.

Magalia o *mapalia*, case ruſtiche degli Afri, e de' Numadi, che fatte a guisa di fondo di nave, venivano trasportate da' carri.

Mandra, ricettacolo di pecore, di bovi ec.

Nubilarium, edificio vicino all'aja, dove ricoverare si possono le biade tritate, sovravvenendo la pioggia, o essendo il cielo nebbioso. Solamente nella gran Masseria di S. Maria di *Ripalta* in Puglia, condotta de' PP. Celeſtini, ove esiſte un bel Tempio alla gotica; vidi anni addietro simile edificio, a lato dell'aja. Un altro simile, sento, che si trovi nella Masseria della *Lamia* del Duca di Bovino. *Columella l.* 1 *c.* 6, vorrebbe, che spezialmente nell' Italia, per l'incoſtanza del Cielo, vi fossero simili ricettacoli. Anche Varrone dice: *Aedificium facere oportet, sub quod tectum totam fundi subjicere possis messem, quod vocant quidam nubilarium. Id secundum aream faciendum, ubi triturus sis frumentum, magnitudine pro modo fundi, ex una parte apertum.*

Ovile, ſtalla di pecore.

Roborarium, chiusura di animali, così detta, perchè prima delle fabbriche, erano adoperate tavole di quercia.

Stabulum, così detto *a ſtando*, e significa luogo da riſtorarsi coloro, che sono ſtanchi dal viaggio. Si prende per lo più, per luogo, dove gli animali si uniscono insieme a mangiare, e al riposo.

Ster-

Sterquilinium, letamajo. I Romani ne avevano in tutte le ville, per l'ingrasso de' terreni; e diversamente serbavano le immondizie nuove, e le vecchie. Vedi *Domus*. Catone *c.* 5 dice: *Sterquilinium magnum cura ut habeas*. Le immense uccelliere de' Latini moltiplicavano il letame, e quello, che si ricavava dalle cloache di Roma, fu venduto una volta sino a scudi 600,000. Ove mancava il letame, facevano lo *scioverso*, interrando piante tenere leguminose, e anche di segale, volg. *germano*. Vedi la voce *campus*.

Suile, stalla de' porci, volg. *porcile*. I Lessicografi distinguono *haram a suile*; chiamando la prima il luogo, o sia la stalla delle scrofe co' loro porcelli; e l'altro, la stalla di ogni genere di porci. Il P. *d'Aquino* vuole, che il *suile* sia soltanto la stalla de' porci, e l'*hara*, la stalla di ogni genere di bestiame. *Columella l. 7 c. 9* insegna: *Diligens autem porculator frequenter suile converrat, & saepius haras*.

Tugurium, così detto *a tegendo*, e significa un' abitazione coverta, e difesa dall'aria, senz'alcuno ornamento; e fatta di vinchj, di strame ec. ad uso de' pastori, o degli agricoltori.

§. XXVII Parleremo ora degli strumenti rurali, usati dagli Agricoltori Romani.

Aquaelicium, strumento da cavar fuora l'acqua piovana.

Aratrum, strumento noto per rompere la ter-

terra. *Virgilio Georg. l.* 1 *n.* 170 ne descrive le sue parti, dicendo, con avvalermi della traduzione del P. Soave:

Pria con gran forza si ripiega in arco
Nelle natìe foreſte un giovin olmo,
Sinchè la forma aggia del curvo aratro.
Lungo otto piedi gli s' unisce al basso
Il timone, e gli s' attano due orecchie,
Ed il dentale, che nel doppio dorso
Il vomer chiuda. Per formarne il giogo,
Si tronca innanzi od il leggiero tiglio,
O l' alto faggio; e d' uopo è ancor la ſtiva,
Che le ruote da tergo ime governi.

Dunque l'aratro de' Romani era compoſto di *timone*, di *dentale*, che chiudeva il vomere, e di *ſtiva*, ch' è la parte, su cui l' aratore si appoggia: avea pure le orecchie, le ruote, il *culter*, o coltello, e la *ralla*, ch'è quella paletta di ferro, con cui si netta il vomere; detta da' noſtri *rallato*. Vedi *Vomer*.

Batillum, presso *Varrone* ha due significati; *primo* si prende per uno ſtrumento da mietere ricurvo con seghetta di ferro, che prende e che taglia i fasci delle spighe: 2. per iſtrumento da aprire solchi e fossi.

Bidens, ſtrumento da zappatore, che ha due lunghi denti di ferro, con manico di legno. Gli antichi se ne servivano nelle terre sasso-

so;

se; *Juncosus ager pala verti debet; saxosus bidentibus*, dice Plinio. I noſtri lo chiamano *bidente*.

Bipalium, ſtrumento da zappatore, con cui la terra si scava più profondamente, che con la zappa; detto da noi *vanga*.

Bipennis, ſtrumento ruſtico, che ha due ale, e due tagli; e di cui si servivano i ruſtici per tagliare le legna: *Virgilio* ne parla

. . . . *Sonat icta bipennibus ilex*.

Bura, & *buris*, la parte dell' aratro, che chiude il vomere, detta da noi *dentale*.

Capreolus, zappetta per gli orti.

Ciconia, macchina contadinesca per fare i solchi eguali: Columella *l.* 3 *c.* 13 ne parla, e dice, che per mezzo di queſto ſtrumento i solchi si possono uguagliare. Si vegga la Fig. 1, fatta da noi copiare dall' edizione di Columella del 1548, in 8, *Lugduni apud Seb. Gryphium*. Il pendolo *a b* serve di norma per l' uguaglianza de' solchi.

Crates, craticcio, erpice fatto o di vinchj, o di verghe di legno, o di ferro, per rompere le zolle. *Crates* erano anche i graticcj di vinchj per trasportare il letame, detti anche *Sirpeae*.

Cribrum, crivello, vaglio, ſtaccio fatto di pelle traforata, da purgare il frumento ec.

Culter, coltello, v. *vomer*.

Cylindrus, una colonna lapidea rotabile, per uguagliare l'aja.

Dentale, v. bura.

* *Entheca*, *orum*, ſtrumenti, ferri, vasi ruſtici ec., che servivano per dote de' poderi.

Falculae, falcette, o coltelli ricurvi per tagliare le uve, dette anche *ungues ferrei*.

Falx, ferramento ricurvo, da tagliare le erbe, e le biade. Gli antichi Romani aveano varie sorte di falce; cioè *arboraria* per gli alberi, *silvatica* per le selve; *vineatica*, o *vinitoria* per le vigne; *lunaria* per gli spinaj; *sirpicula* per tagliare le ritorte delle fascine; *ſtramentaria* per lo ſtrame; *messoria*, o *adorea* pel grano; *lunata* per la segala, e per altri grani di ſtelo grosso; *verriculata*, o *foeneraria*, con lungo manico, per lo fieno; *roſtrata*, o *denticulata*, per aver denti come sega; e *tribulata* per le spine, e per le felci, detta da noi *ronca*. *Columella l.* 4 *c.* 25 parla della falce del vignajuolo, dandone la seguente descrizione; e la forma, che abbiam copiata dalla lodata edizione del 1548 si può vedere nella Fig. 2: *a* è il manico, *b* il coltello, *c* la curvatura, o sia il seno, *d* lo scarpello, *e* il becco, *f* l'accetta, *g* la punta. Siccome ognun vede, queſto ſtrumento può servire per tagliare, per appianare, per incavare, per nettare, e per incidere. In oltre noi abbiam fatto dise-

gnare

gnare e incidere una *falce*, (Fig. 3) che abbiam veduto più volte nel R. Museo di Portici, e che fu trovata negli scavi dell' antica Città di Pompea. Essa non ha denti, come la noſtra falce da biade, siccome denti nè pure aveano quasi tutte le altre falci Romane, eccetto la *roſtrata*; e perciò io ſtimo, che servisse solamente, dopo di essere ſtata affilata, per tagliare grani, erbe ec. Denti nè pur si trovano nelle noſtre gran falci fienaje, e pure servono bene al bisogno e all' uopo. Vedi *vomer*.

Falcicula, picciola falce.

Flagella, due pertiche, o grossi baſtoni uniti per mezzo di funi, o di cuojo, per battere il grano ec. detti da noi *vavelle*.

Furcae ferreae dentatae, il forcone.

Furcillae, forcole, per sollevare la paglia col grano sull' aja.

Qualum satorium, corbello, in cui si portava il grano da seminare.

Incernicalum, val lo ſtesso che vaglio, crivello ec. Così detto *a cerno*, per *separare*; giacchè per mezzo di detto ſtrumento si separa il grano delle materie eſtranie. Noi lo diciamo volg. *cernicchio*.

Infundibulum, ſtrumento da empire di vino, o d'olio, o d'altri liquori i vasi; detto volg. *muto* e *mutillo*.

Ligo, la zappa. L' antica zappa de' Roma-

ni

ni si può vedere nella Fig. 4; e ch' è ſtata da me più volte osservata nel lodato R. Museo. La zappa, che oggi usano qûe' contadini della Torre della Nunziata è quasi la ſtessa di quella de' Latini, avendo pure l'occhio tondo, per cui il manico viene a formare con la zappa un angolo acuto. Ove domina la sabbia, come nella Campania, siffatte zappe si sperimentano utili, che pure fanno l' uficio di vanghe, svolgendo sossopra il terreno.

Marra, ſtrumento villereccio per radere il terreno, e per tagliare le erbe.

Occa, ſtrumento simile al raſtello con denti da frangere le zolle. *Occare* presso i Latini val lo ſtesso che *obcaecare*, perchè infrante le zolle, il seme già sparso reſta coverto, o sia come accecato.

Pala, ſtrumento, con cui si volge la terra. Vedi *bidens*. *Palae ferreae* erano le vanghe.

Paſtinum vineaticum, forca, per approfondare bene i tralcj nelle fosse.

Pavicula, ſtrumento, con cui si batte, e si appiana l' aja.

Pecten, ſtrumento ruſtico, dentato, come il raſtello. *Plinio* dice, che si pettinassero le biade.

Raſtrum, vedi *occa*, *pecten* ec. Si adoperava per rompere le zolle, e per coprire il seme.

Rutabrum, ſtrumento da eſtirpare da terra le radici, i sassi ec.

Ru-

Rutrum, pala larga, e curva per ammucchiar terra, sabbia ec.

Sarculum, ronca, o picciola zappa.

Securis, accetta.

Tribulum, ſtrumento da tritare; così detto *a terendo*; ed era una tavola grossa, caricata di pietre, e di altri pesi, che aggravata meglio dallo ſtesso bifolco, veniva tirata su l'aja, per trebbiare le biade, dalle beſtie.

Valgium, ſtrumento per appianare l'aja. Plinio dice: *Area aequatur cylindris vel valgio.*

Vannus, ſtrumento per nettare i grani dopo la trebbiatura, dalle paglie, e da altre quisquiglie. Lo ſtesso che *crivello*.

Ventilabrum, ſtrumento, con cui i grani, e i legumi, buttati in aria, si separano dalle glume, dalle silique, dagl'involucri, e dalle paglie.

Vomer, ſtrumento noto, così detto da Varrone, perchè *vomit glebas ex utraque parte*. I Romani avevano diverse specie di vomeri. Il primo, chiamato *coltello* da Plinio *l.* 18 *c.* 18; e da Igino *falce*, tagliava la terra, prima che si rompesse, e disegnava le veſtigia a' futuri solchi con le sue tagliature, che poi il vomero, supino nell'arare, fendeva. Il secondo, detto *volgare*, era appuntato come un palo. Il terzo, che serviva per terreni leggieri, non era diſteso per tutto il dentale, ma avea picciola punta nel roſtro. Il quarto finalmente

ni si può vedere nella Fig. 4; e ch' è ſtata da me più volte osservata nel lodato R. Museo. La zappa, che oggi usano qûe' contadini della Torre della Nunziata è quasi la ſtessa di quella de' Latini, avendo pure l'occhio tondo, per cui il manico viene a formare con la zappa un angolo acuto. Ove domina la sabbia, come nella Campania, siffatte zappe si sperimentano utili, che pure fanno l' uficio di vanghe, svolgendo sossopra il terreno.

Marra, ſtrumento villereccio per radere il terreno, e per tagliare le erbe.

Occa, ſtrumento simile al raſtello con denti da frangere le zolle. *Occare* presso i Latini val lo ſtesso che *obcaecare*, perchè infrante le zolle, il seme già sparso reſta coverto, o sia come accecato.

Pala, ſtrumento, con cui si volge la terra. Vedi *bidens*. *Palae ferreae* erano le vanghe.

Paſtinum vineaticum, forca, per approfondare bene i tralcj nelle fosse.

Pavicula, ſtrumento, con cui si batte, e si appiana l' aja.

Pecten, ſtrumento ruſtico, dentato, come il raſtello. *Plinio* dice, che si pettinassero le biade.

Raſtrum, vedi *occa*, *pecten ec.* Si adoperava per rompere le zolle, e per coprire il seme.

Rutabrum, ſtrumento da eſtirpare da terra le radici, i sassi ec.

Ru-

Rutrum, pala larga, e curva per ammucchiar terra, sabbia ec.

Sarculum, ronca, o picciola zappa.

Securis, accetta.

Tribulum, ſtrumento da tritare; così detto *a terendo*; ed era una tavola grossa, caricata di pietre, e di altri pesi, che aggravata meglio dallo ſtesso bifolco, veniva tirata sù l'aja, per trebbiare le biade, dalle beſtie.

Valgium, ſtrumento per appianare l'aja. Plinio dice: *Area aequatur cylindris vel valgio.*

Vannus, ſtrumento per nettare i grani dopo la trebbiatura, dalle paglie, e da altre quisquiglie. Lo ſtesso che *crivello*.

Ventilabrum, ſtrumento, con cui i grani, e i legumi, buttati in aria, si separano dalle glume, dalle silique, dagl'involucri, e dalle paglie.

Vomer, ſtrumento noto, così detto da Varrone, perchè *vomit glebas ex utraque parte*. I Romani avevano diverse specie di vomeri. Il primo, chiamato *coltello* da Plinio *l.* 18 *c.* 18; e da Igino *falce*, tagliava la terra, prima che si rompesse, e disegnava le veſtigia a' futuri solchi con le sue tagliature, che poi il vomero, supino nell'arare, fendeva. Il secondo, detto *volgare*, era appuntato come un palo. Il terzo, che serviva per terreni leggieri, non era diſteso per tutto il dentale, ma avea picciola punta nel roſtro. Il quarto finalmente

mente avea la punta più larga, ma più aguzza, e nella sommità più tagliente, a guisa di spada; e insiem col terreno, con le sue ali affilate, tagliava anche le radici delle erbe. Ecco le parole di Plinio: *Vomerum plura genera. Culter vocatur, praedensam, prius quam proscindatur, terram secans, futurisque sulcis vestigia praescribens incisuris, quas resupinus in arando mordeat vomer. Alterum genus est vulgare, rostrati vectis. Tertium in solo facili, nec toto porrectum dentali, sed exigua cuspide in rostro. Latior haec quarto generi, sed exacutior in mucronem fastigiata; eodemque gladio scindens solum, & acie laterum radices herbarum secans.* Ma veniamo alle *falce* d'Igino, di cui eccone le parole: *Mensura territorii usque fieri debet secundum legem D. Augusti,* QUA FALX ET ARATER IERIT. Il Rigalzio nelle note a quella Legge fatta da Augusto, niun pensiero si toglie in quanto alla significazione delle *falce*. Certamente per essa non si dee intendere la falce *messoria*; ma bensì il *coltello aratorio*, che camminando diritto, fissato per avventura al timone, incideva la terra, che poi il rovesciato vomere squarciava. Di siffatto *coltello*, o sia *falce* ne abbiamo il tipo in un' antica *semisse*, riferita dal Vaillant nella gente *Curtia* num. 2; siccome può ognuno osservare nella Figura 5. Nella parte anteriore di questa moneta si vede Giove *laurea-*

to

to con la nota della *semisse* S, e con questa epigrafe CN. DOMI. Nella parte posteriore il tipo da noi detto, e in un lato M. SILA. e nell'altro Q. CVRTI.

§. XXVIII Ragioneremo ora del podere, e delle diverse sue parti, presso i Latini.

Acceptae, arum, porzioni del campo diviso per testa.

Acetaria, orti, ne' quali si coltivavano le erbe da mangiarsi condite con l'aceto; come le lattughe, gli spinaci ec. *Plinio* così scrive *lib.* 19 *c.* 4 *Horti maxime placebant, quia non egerent igni, parcerentque ligno, expedita res & parata semper: unde & acetaria appellantur, facilia concoqui, nec oneratura sensum cibo, & quae minime accenderent desiderium panis.*

Ager, campo, podere, che abbraccia terre buone a coltivare, monti inculti, colli, fiumi, laghi, e cose simili; come l'Agro Romano, Campano, Toscano ec. Nel comprare un campo richiedevano i Latini le seguenti condizioni, cioè; la salubrità dell'aria, la fertilità del luogo, la strada comoda, l'acqua pura, e 'l buon vicino. *Magone* Cartaginese scrisse alla testa della sua Opera questa sentenza: *Chi compra il campo, venda la casa; onde non ami di abitar piuttosto nella Città, che nella Villa.* Anche Virgilio cantò:

Loda i gran campi, e il picciolo coltiva.

Il qual antico precetto fu soltanto espresso in versi dal nostro Poeta; perciocchè i Cartaginesi, gente acutissima, avean già detto: *Che il campo esser dee più debole del coltivatore*; perchè dovendosi lottar col campo, se questo prevale, il padrone resterà soccombente. Voleva poi *Columella l. 7 c. 2*, che il campo fosse diviso in prati, in terre da grano, che fossero alquanto inclinate, in salceti, in canneti ec.; che alcuni colli sforniti d'alberi, si destinassero alle sole biade; che altri si vestissero di uliveti, di vigne, e di piante, che dian pali per sostenerle; restando altri per pascoli degli animali; che i ruscelli scorressero pe' prati, per gli orti, per gli salceti ec.; e per dissetare la greggia, e gli armenti, che pascoleranno ne' luoghi dissodati, e negli spineti.

Antes, i primi filari delle vigne, ovvero la maceria, con cui la vigna si chiude.

Antrae, gl'intervalli degli alberi.

Arbustum, luogo piantato di alberi, e spezialmente di olmi e di pioppi, i quali sono atti a sostenere le viti.

Area, l'aja, che si lascia in mezzo al podere, e che con un cilindro si appiana, dopo che è stata purgata da ogni stipite, per tritarvi le biade. *Columella l. 1 c. 6* dice, che la migliore aja è quella, ch'è selciata, sì perchè si stritola subito il grano, non cedendo il terreno

reno al calpestio delle bestie, nè al peso delle trebbie; come ancora, perchè sventolandovisi, riesce più mondo, senza pietruzze e zollette, che d'ordinario si distaccano, trebbiandosi in un'aja di terra.

Areae & areolae, sono quegli spazj negli orti, disposti a ricevere i semi delle erbe, de' fiori, e degli ortaggj; dette comunemente *ajuole*.

Arundinetum, luogo piantato di canne, volg. *canneto*, che vuole terreno acquoso, per l'aridità, cui facilmente vanno soggette.

Bucetum, luogo, dove pascolano i bovi, o pure dove si fermano.

Buxetum, luogo piantato di bussi.

Caespes, terra svelta con erba. Presso gli antichi si dicevano *muri caespititii* que', che chiudevano i campi, le vigne, e gli orti; e che stabilivano i termini tra i finitimi.

Calvata vinea si appellava quella vigna, in cui rare erano le viti.

Campus, il campo, così detto, secondo molti, *a capacitate*, perchè propriamente è un' ampia pianura. *Livio l.* 4 distingue l'agro campestre, o sia il piano, dall'agro montano, e da quello delle colline. Vedi *ager*. I Romani facevano consistere la coltivazione del campo nel ben arare la terra, nel concimarla, e nel lasciarla a riposo dopo il prodotto. Il numero delle arature dipendeva dalla qualità del terre-

no. *Plinio* il giovane (*lib.* 5 *ep.* 6) descrivendo la sua Villa *Tosca*, e della terra salda e tenace parlando, soggiugne, che *per ben frangere i grossi pezzi, che s' alzano col fenderla, è necessario di ripassarvi il vomere infino a nove volte.* Similmente un campo *reſtibile*, che produceva ogni anno qualche frutto, come nella *Campania*, era arato meno di un *novale*, o sia terreno, che alterna il riposo co' prodotti; detto da noi *maggese*. Correva una massima tra i Romani, che quel campo era arato malamente, quando, dopo la seminagione, bisognava erpicarlo. Nè essi ignoravano i varj generi de' terreni, e 'l mescolamento di quelli, che aveano qualità diverse (*Colum. l.* 2 *c.* 2). Distinguevano il terreno in *campeſtre*, in *collino*, e in *montano*; assegnando a ciascheduno sei qualità differenti, cioè l'esser magro o grasso, solubile o denso, umido o secco. E del pari avvertivano, che fra tutti i prodotti della terra, molti ve n'ha, che godono del piano più, che del colle; e che parecchj provano meglio nel suolo grasso, che nel magro (*Id. ibid.*). E quanto al tempo di arare, seguivano un giusto mezzo (*Id. c.* 4.), cioè scegliendo quel tempo, in cui le terre non erano prive di succo, nè ridondanti di umore; perchè la troppa umidità, le rende limacciose e fangose; e nella siccità non si possono lavorare a dovere; perchè o il vomere è rigettato

tato dalla durezza del suolo, o se penetra alcuna parte, non fende minutamente la terra. La quantità della semenza era regolata a norma de' diversi terreni. In un *jugero* di terra temperata, dice *Plinio l.* 18 *c.* 24, bastava seminare modj 5 di grano, o di siligine, cioè *grano bianco*; di farro modj 10; e di orzo 6; di fave il quinto più che di grano; di veccia modj 12; di ceci, di cicerchie, e di piselli 3; di lupini 10; di lenticchie 3; e di fagioli 4, ec. In un *jugero* poi di terren secco bastavano modj 4 di grano; e modj 6 vi volevano, se il terreno era grasso: dunque la misura del seme, conchiude *Plinio*, sarà fra 4 e 6, secondo la natura del suolo. *Columella l.* 2 *c.* 6, ne fa sapere, che i Romani coltivavano fra gli altri, tre sorti di frumento, il *robus* cioè, che nel peso, e nella bianchezza superava tutte le altre; e che noi chiamiamo volgarmente *majorica*; nel che conviene anche il *Pontedera*, uno degl'Interpreti degli antichi Georgici; la *segala*, di poco peso, e che corrisponde al nostro *germano*; e 'l frumento *trimestre*, o sia, che matura in mesi tre, detto nella Puglia e nella Basilicata *trimenìa*, alla greca, e nelle altre provincie, *grano marzullo*, perchè si semina in Marzo. Niente è più fertile del grano, dice *Plinio l.* 18 *c.* 10. Se il terreno è atto, come in Bisanzio nell'Affrica, da un modio si hanno modj CL. Il Proccuratore di *Au-*

guſto mandò da quella Provincia allo ſteſso Auguſto in Roma poco meno di quattrocento gambi, nati da un solo granello: cosa incredibile, ma esiſtono intorno a ciò le lettere da ivi venute. E del pari mandò a Nerone CCCXL gambi da un solo granello. Anche i campi Leontini di Sicilia rendono il cento per uno, siccome la Betica, e l'Egitto. Fin quì *Plinio*. E *Columella l.* 3 *c.* 8 soggiugne: *nec tamen Appulos, Campanosque agros opimis defici segetibus*. Seminavano poi quattro specie di grano *adoreo*, o sia di *farro*, cioè il *chiusino*, ch'era di color più bianco degli altri; il *rosseggiante*, il *candido*, e 'l *trimeſtre*. In oltre adoperavano tre sorti di orzo, il *chio*, il *cretico*, e l'*egizio*, secondo *Plinio l.* 18 *c.* 7; e secondo *Columella l.* 2 *c.* 9 *l'esaſtico*, o *canterino*, e 'l *diſtico*, o *galatico*; avvalendosi dell'orzo in genere, fra gli altri usi, per farne *tisane*; e diſtinguevano quattro varietà di *panico*, o sia miglio, il *rosso* cioè, il *bianco*, il *nero*, e 'l *porporino*. Tra i legumi poi seminavano le fave, le lenticchie, le cicerchie, i piselli, il fagiuolo, il cece, il miglio, il sesamo, il lupino ec., che serviva all'alimento degli uomini, e degli animali; senza omettere la cultura della canape e del lino. Il Poeta *Sofocle*, come narra *Plinio l.* 18 *c.* 7, innanzi alla morte di *Alessandro* anni 145, nella sua Favola, intitolata: *il Trittolemo*, loda molti-

tissimo, fra tutti gli altri, il grano italiano; scrivendo:

Et fortunatam Italiam, frumento canere candido.

E non solo per biancheżza, ma anche per peso il noſtro grano superava i foreſtieri (*id.ib.*); perciocchè se il frumento delle Gallie, ch' era trasportato a Roma, dice lo ſtesso Autore, è quello del Chersoneso pesava ogni modio libbre XX; e 'l Sardo libbre XXVI; il Siciliano poi, ugualmente che l' Alessandrino, pesava libbre XXX. Ma ottimo si giudicava quel grano, che nella panizzazione riceveva un *congio* di acqua. Il campo *Leborio*, detto da' Greci *Flegreo*, posseduto allora da' Cumani, era feracissimo, fra tutto l' agro Campano, di biade, e di ogni altro prodotto della terra; talmente che correva allora un proverbio, che *appresso i Campani nasceva più unguento, che altrove olio*. *Varrone l.* 1 *c.* 2 loda moltissimo il *farro* della Campania, di cui non si trovava altrove il migliore: di esso farro, che da *Strabone l.* 5 si dice *zea*, e da *Plinio l.* 19 *c.* 11, *seme*, si componeva *l' alica*, specie di cibo squisito, e molto ſtimato. *Plinio* (*ivi*, *c.* 10) fa diſtinta menzione del *miglio*, che si coglieva nella Campania. Finalmente lo ſtesso antico Naturaliſta *l.* 19 *c.* 1 loda assai il lino Cumano, che chiama *sottilissimo*, e che si adoperava; fra-

le altre cose, per la caccia, e. per la pesca. Credevano da principio i Romani, che la terra dovesse per necessità riposare ; ma *Columella l.* 2 *c.* 1 si fece incontro a tale pregiudizio, con dimostrare, che non sia nè la fatica, nè la vecchiaja, ma bensì la nostra pigrizia, quella, che fa, che i campi ci rendano pochi frutti ; e noi ne raccoglieremo abbondanti, se sovente, e a tempo ristoreremo la terra con una moderata letaminatura ; siccome avviene negli orti, che senza mai riposare, danno sempre prodotti. Fra i varj concimi, *Catone* raccomanda i lupini, le fave, e le rape per *scioverso*, volg. *zarrima* ; e in secondo luogo lo strame de' cavalli, composto di lunghe paglie di grano, di frondi di elce ec. *Virgilio* (*Georg. l.* 1) a' lupini, e alle fave aggiugne la vecchia, e vuole anche la stoppia bruciata dopo la messe. *Varrone* faceva spargere, specialmente su' pascoli, il fimo de' tordi, che loda moltissimo ; e in fine *Columella l.* 2 *c.* 15) metteva in primo luogo gli escrementi degli uccelli, chiamando migliori di tutti, quello de' piccioni, perchè sparsi in poca quantità, facevano fermentare la terra ; nel secondo gli escrementi umani, che voleva, che si mescolassero con altre immondezze della Villa ; e nel terzo luogo que' del bestiame, dando la preferenza allo stabbio degli asini, i quali, perchè masticano lentamente, digeriscono bene

il

il cibo, e fanno ottimo letame. I Latini aveano il costume di spargere il letame o prima di seminare, potendo ciò eseguire; o dopo che le piante erano alquanto cresciute: nel qual caso, prima di sarchiare, spargevano lo stabbio spolverizzato. Quantunque *Plinio* (*l.* 17 *c.* 5) non approvasse i concimi minerali, cioè l'emendare terreno con terreno, il magro col grasso, l'umido col secco ec., pure nello stesso libro c. 8 dice: *Omnis autem marga*, ch'è una delle terre calcaree, *arato injicienda est*; *ut medicamentum rapiatur*; *& simi desiderat aliquantulum*, *quae primo plus aspera*; *& quae in herbis non effunditur*: Siccome abbiam detto altrove (§.XXVII) fra gli strumenti rustici presso i Romani, erano l'aratro, descritto da *Virgilio*; una graticcia intessuta di vinchj, che passando sul campo lavorato, frangeva le zolle; l'erpice ben pesante, che perfezionava la coltivazione; le varie zappe ec. Gli animali poi *in consortium operum*, secondo *Columella l.* 6 *in praef.*, erano i bovi, le mule, i cavalli, e gli asini. Il bue però, detto *laboriosissimus* dal lodato Scrittore, si riputava il vero *socio* dell'Agricoltore; e tanta fu di quell'animale presso gli antichi la venerazione; *ut tam capitale esset bovem necasse*, *quam civem*:

Cannabetum, luogo seminato di canape, da farne funi, vestimenta, sacchi, e cose simili,

per uso domestico, e della campagna. *Cannabis*, dice *Plinio l.* 20 *c.* 23, *in sylvis primum nata est, nigriore folio, & asperiore.*

Carducetum, luogo piantato di cardi, volg. *carciofoleto*. Scrive *Plinio l.* 19 *c.* 8, che nella gran Cartagine, e in Cordova que' campi a' cardi, e a carciofi, che ben si compravano in piazza, per soddisfar la gola, rendevano seimila sesterzj; valendo ogni sesterzio once due romane.

Castanetum, luogo piantato di castagni, volg. *castagneto*. *Plinio l.* 15 *c.* 23 dice, che questo frutto venne da' Sardi. *Tiberio*, che con la coltivazione della pianta fece migliorare le castagne, pose ad esse il nome di *balane*, perchè *balani* erano appellati i Sardi da' Greci. E conchiude Plinio, di esse parlando: *Patria laudatissimis Tarentum, & in Campania Neapolis.*

Cepurica, presso i Latini valeva lo stesso che *hortensia*, piante da orto.

Citretum, luogo piantato di cedri. I Greci chiamavano *medica* il cedro, dalla *Media*, sua patria (*Plin. l.* 15 *c.* 14). Sul monte di Posilipo in Napoli vi erano selve di cedri, il seme de' quali, secondo *Macrobio*, principalmente mangiato, e molto più quell' agretto, che ritien dentro, contrasta al veleno preso, e altresì emenda il male odor del fiato:

... *In*

. . . . . *In bocca i Medi*
Soglion tenerlo, ad emendar del fiato
Il grave odore; ed agli ansanti vecchj
Lo porgono a quietar l'asma, e l'affanno:

Vogliono alcuni, fra' quali il dottissimo noſtro P. *Sanfelice* (Campania ec. Neapoli 1796), che *Palladio*; che dimorando fra noi, scrisse i suoi libri *de Re ruſtica*; fosse il primo a moſtrare all' Italia i cedri. Ecco le parole di *Palladio de Citreo*: *quod ego in Sardinia, & in territorio Neapolitano in fundis meis compari.*

Collinae vineae, vigne piantate sopra i colli, secondo *Virgilio*: *Bacchus amat colles* ....

Conseminea vinea, vigna piantata di diverso genere viti.

Crudum spatium, terra non coltivata, o sia *terra vergine*.

Cupressetum, luogo piantato di cipressi. Il cipresso si vuole originario dell' Isola di Creta, quantunque *Catone* lo chiamasse *tarentino*; forse perchè in Taranto fu prima trasportato. Manio *Percennio* Nolano, secondo lo ſtesso *Catone*, insegnò la maniera di fare i *cipresseti*.

Dumetum, luogo pieno di spine.

Esculetum, luogo piantato di molti ischj. E' l' ischio un albero, che fa ghiande, detto volg. *farna*.

Ficetum, luogo piantato di fichi. *Varrone l.* 1 *c.* 41 diſtingue varj generi di fichi,

Chiae,

Chiae, *Chalcidicae*, *Lydiae*, & *Africanae*: *item caetera transmarina in Italiam perlata*. *Plinio l.* 15 *c.* 18 chiama dolcissimi i fichi di Taranto, *quas vocant omas*. E riferisce ivi, che *Catone* giurato nimico de' Cartaginesi, e desideroso di ſtabilire la sicurezza di Roma, portò in un giorno nel Senato un fico primaticcio di quella provincia dell' Affrica; e moſtrandolo a' Padri: *interrogo vos*, *inquit*, *quando hoc pomum demptum putatis ex arbore? Cum inter omnes recens esse conſtaret. Atqui tertium*, *inquit*, *antè diem scitote decerptum Carthagine*, *tam prope à muris habemus hoſtem: ſtatimque sumptum eſt tertium Punicum bellum*, *quo Carthago deleta eſt*, *quanquam Catone anno sequente rapto*. Nè i Romani ignoravano i caprifichi del genere selvaggio, e la caprificazione. Quando i fichi erano maturi, *Catone*, ordinava, che si diminuisse la quantità del cibo agli operari delle campagne; potendo essi mangiare i fichi freschi col pane, e i secchi, detti *coctana* & *caricae*, in luogo di sale, e di cacio. *Palladio* trattando *de ficu*, loda la maniera di cuſtodirli secchi al forno in tutta la Campania; e *Plinio* nel citato luogo ricorda con lode i fichi secchi su l' albero de' noſtri *Marrucini*.

Fruticetum, luogo di cespuglj, *boscaglia*. I cespuglj sono fra le erbe, e gli alberi.

Fundus, secondo *Donato*, significa tutto ciò,

ciò, che si trova nel campo, come vigna, orto, selva, oliveto, prato, casa di campagna ec.

Glabreta, luoghi privi di erbe, che, per mancanza di umore, ivi non nascono: così detti per similitudine de' calvi, che sono privi di peli. Noi diciamo *cozzi* luoghi siffatti.

Haeredium, podere acquistato per eredità.

Hortus. Si distinguevano presso i Latini gli orti *olitorii*, *florei*, & *arborei*. Negli ultimi si coltivavano gli alberi da frutto per le mense: ne' secondi i fiori di varie specie; come presso gli estranei gli orti di Alcinoo, del Re di Corfù, que' di Babilonia ec. e presso i nostri gli orti *Pompejani*, & *Lucullaei*, ornati di statue, e di nobilissimi edifizj; e gli orti di erbe per l'uso cibario. Fra le mura della Città non si solevano ammettere gli orti olitorii, perchè il letame, e le acque, che necessarj sono in tali orti, viziano l'aria. *Cicerone*, e *Laerzio* dicono, che *Epicuro* (*in ejus vita*) fu il primo ad introdurli nella Città, servendosene di scuola. *Properzio* ne parla:

Illic vel studiis animum emendare Platonis
Incipiam, aut hortis, docte Epicure, tuis.

Per gli alberi da frutto presso i Romani, vedi *Pomarium*. E venendo a' fiori, i Latini, sic-

siccome si deduce da *Columella l.* 10 *de cultu hortorum*, avevano molte specie di rose, fra le quali celebratissime erano le *Peſtane*, che fiorivano nelle due ſtagioni temperate dell'anno; coltivavano le diverse specie di viole, *purpureae*, *luteae*, *albae*, *flammeae ec.*, i garofani, le calendule, i narcisi, il fiore, detto *bocca di Lione*, le calte, i giglj, i giacinti, l'amaranto ec. Finalmente nell'*orto* propriamente detto, coltivavano la *panacea*, di cui nulla sappiamo da' Comentatori; la *glaucea*, erba, secondo Scribonio *Largo*, buona a guarire le *ottalmie*; il *papavero*, per chiamare il sonno, l'*eruca*, volg. *rucola*, il *cerfoglio*, la *cicorea*, la *lattuga* di diverse specie, l'*upiglio*, specie d'aglio, col capo più grosso, e di odore più acuto; il *sisaro*, erba non dissimile dalla paſtinaca, e dalla carota, e che l'Imperadore *Tiberio*, secondo *Plinio*, faceva venire ogni anno di Germania; *la radice d'Assiria*, ch'è del genere de'*rafani*, l'*enula*, simile alla carota, ma di radice più corta, e più grossa, di cui parla *Orazio*:

. . . . . *Inulas ego primus amaras*
Monſtravi incoquere . . . . . .

e della quale in Germania se ne forma salsa, preferibile agli aromati d'India, pe'manicaretti; il *cappero*, la *menta*, l'*aneto*, la *ruta*, che,

se-

secondo *Marziale*, era adoperata dagli antichi, per condimento de' cibi; le *cipolle*, il *macerone*, specie di *appio*, la *senapa*, il *lepidio*, che si adoperava ne' cibi, unito al latte, e che era anche buono a levare le squame, o lentiggini dal volto, volg. dette *piperite*; il *cavolo* di varie specie, fra le quali loda *Columella*, quelli di Cuma (che il *Forcellini* crede essere il cavolo *cappuccio*), de' Marrucini, popoli, che abitavano dove oggi è *Pescara*, di Capua, di Caudio, di Stabia, oggi *Caſtello a Mare*; di Napoli, di Pompea ec.; i *porri* ec. lodando quelli d' Aricia, città una volta, ora picciol luogo, nell'agro Romano; l'*appio*, ch'è l'ortense fra' quali evvi il *sedano*, e il *prezzemolo*; la *paſtinaca*, il *timo*, la *majorana*, il *serpillo* ec. con tutte le erbe odorose del monte *Ibla* in Sicilia, buone per le api; il *naſturzio*, ch'è contrario a i vermi, la *santoreggia*, il *cocomero*, *le zucche* di varie sorti; il *carciofo*, il *corimbo*, il *coriandro*, la *nighella*, o *nigella*, che si vuole da alcuni, che sia una varietà di comino; l'*asparago*, la *malva*, la *brionia*, che serpeggia su per le siepi, come la vite; e alla quale i Gentili attribuivano la virtù di allontanare i fulmini, e la grandine; la *bieta*, il *fagiuolo*, l'*atrepice*, il *mellone*, il *popone*, che, secondo *Palladio l.* 4 *c.* 9, si fa dolce e bianco, macerando i suoi semi nel latte di pecora, e nell' acqua

dolce, ec. Finalmente nell'orto arboreo avean luogo il *granato*, i *fichi*, l'*albicocco* il *cotogno*, il *pruno*, il *pesco*, il *ciliegio*, il *pero*, il *melo*, e cose simili. Vedi *pomarium*.

Lauretum, luogo piantato di lauri. I Romani ne solevano ornare le porte de' Cesari, e de' Pontefici; e i vincitori le lance de' soldati. *Tiberio*, dicono, che soleva, quando il Ciel tonava, circondarsi la fronte di alloro contro a i fulmini. Niun genere di lauro si trovava nella Corsica, dice *Plinio l.* 15 *c.* 30, che poi vi fu introdotto. Che il lauro si possa moltiplicare co' rami, l'assicura *Plinio ivi*, tutto che e *Democrito* e *Teofrasto* ne dubitassero.

Lilietum, luogo piantato di giglj. Per dare a' giglj il color purpureo, insegna *Plinio l.* 21, *c.* 5: *Colliguntur mense Julio scapi arescentes, liliaque suspenduntur in fumo. Dein nudantibus se nodulis, in faece nigri vini, vel graeci mense Martio macerantur, ut colorem percipiant; atque ita in scrobiculis seruntur, hominis faecis circumfusis.*

Lucus, luogo boscoso, religioso, e sagro dedicato a qualche Nume, o pure alle ceneri de' morti, e posto vicino a i Tempj, ed a' sepolchri. Non si tagliavano tali luoghi, però era permesso di recidere i rami superflui.

Myrtetum, luogo piantato di mirti. Serviva il mirto presso i Romani non solo per ornare giar-

giardini, ma anche per corone. M. *Valerio* si serviva di due corone, una di alloro, e l'altra di mirto.

Napina, luogo piantato di navoni. *Plinio l.* 14 *c.* 16, parlando de' vini fittizj, dice: e *napis fit, undecim denariorum pondere in sextarios binos musti addito.*

Nemus, bosco, piantato di alberi *ad voluptatem*, e dispoſto per pascervi le greggi, e gli armenti. *Nemus dicitur a pascuis ex graeco*, dice *Virgilio*. Il *Valla* insegna, che il bosco differisce dalla selva, perchè queſta è da tagliare, *a luco*, perch'è religioso, *a saltu*, perch'è piantato a pascervi i giumenti. Anticamente i boschi esiſtevano nelle Città per lo passeggio, per lo fresco nell'eſtà, e per le letterarie dispute. Presso i Romani i boschi erano consecrati agli Dei, perchè si conservassero; come il caſtagno a Giove, l'alloro ad Apollo, ad Ercole il pioppo ec., adorando, come dice *Plinio l.* 12 *c.* 1, i boschi, e in essi il silenzio medesimo, come i simulacri d'avorio, e di oro, che gli Dei rappresentavano.

Olivetum, ed *oletum*, luogo piantato di ulivi. I Romani per l'Economia *olearia* si possono dire a ragione i maeſtri di tutte le Nazioni, che dopo di essi, sono ſtate, e saranno al Mondo. Essi diſtinguevano, secondo *Columella l.* 5 *c.* 8, dieci specie di ulivi, fra

le

le quali la *licinia* rendeva un ottimo olio, e la *sergia* ne dava in molta quantità. Il noſtro Sig. *Preſta* nel suo *Trattato degli Ulivi* ec. Nap. 1794, in 4, nella Stamperia Reale, nota 29 varietà di olive conosciute dagli antichi. La miglior terra per gli ulivi, dicevano poi esser quella, il cui fondo era di ghiaja, e i cui ſtrati superiori erano di creta miſta alla sabbia. Un querceto, anche tagliato, si giudicava nocevole agli ulivi, per le loro radici rimaſte nel terreno, che ammazzavano l'albero di Minerva. Le diſtanze tra i filari dell' oliveto dovrà essere, dice ivi *Columella c.* 9, di piedi 60 da una parte, e di 40 dall'altra, se il terreno è pingue: nel magro poi la diſtanza sarà di piedi 25; e bisogna che i filari guardino il favonio, per essere rinfrescati nell' eſtà. Correva presso i Romani un' antico proverbio, cioè, che quegli, il quale ara l'oliveto, lo prega a dare frutto, chi lo letamina, lo supplica, e chi lo taglia, o sia fa uso della potazione, lo sforza (*Id. ib.*). Conoscevano i Romani tutte le diverse maniere di propagare queſt'albero, di cui non ignoravano anche le varie malattie. Generalmente le olive grosse tanto bianche, che negre le serbavano per le mense, e dalle piccole ne cavavano olio. Era legge presso i Romani, parlando de' *Leguli*, o de' raccoglitori delle olive: *oleam ne ſtringito* (*Cato*, *c.* 144); dunque sane e intere

rere si staccavano de' ramuscelli, subito che cominciavano a cambiar colore; e ciò si praticava in tempo sereno, e ne' canniccj si crivellavano, e si nettavano (*Colum. ib. c.* 50). Indi si mettevano sotto al torchio, spargendo due sesterzj di sale intero in un modio di olive; poichè il sale, secondo *Columella* nel luogo citato, *resolvit oleum*, & *separat ab omni vitio*. Nella stanza, o sia cella *olearia* vi erano tre ordini di bacini, il primo de' quali riceveva l'olio della prima qualità, o sia della prima strettura, il secondo quello della seconda, e il terzo quello della terza. L'olio si travasava spesso, e si tormentava, come dice *Columella*, perchè diventasse liquido, e si liberasse dalla morchia. Il sale arrostito poi si giudicava il mezzo più opportuno di sciogliere l'olio dal gelo, e di separarlo dalle sostanze, che potevano alterarlo. Nè si tema, soggiugne il nostro Scrittore, che l'olio diventi *salato*, perchè, qualunque sia la quantità di sale, che si aggiunge, l'olio non ne contrae mai il sapore. Ne' gran freddi poi spargevano sopra l'olio gelato il nitro arrostito, e tritato, rendendo in tal guisa liquida la morchia. Benchè eccellente fosse l'olio presso i Latini, pure *Plinio l.* 15 *c.* 2 loda singolarmente quello di Venafro, detto *licinianо*. Molti poi erano i vasi, e gli utensili di un *trappeto*, come *corbelli*, *fiscelle*, *canestri*, *cortinae*, o vasi di

piombo, per colare l'olio, *conche*, *imbuti*, *sponge*, *orci* ec. E quanto al frantojo, o sia *trappeto* degli antichi Romani, non si può escogitare macchina più perfetta di quella; siccome può ognuno osservare nella *Memoria* del Marchese Grimaldi, *sulla Economia Olearia antica e moderna, e sull' antico Frantojo da olio, trovato negli scavamenti di Stabia*, Nap. 1783, in 4 nella Stamperia Reale.

Pascuum, pascolo. Erano i pascoli *campestri*, ovvero *piani*, di *collina*, e di *monti*. Nell' està si servivano de' monti, per pascolare le greggi, e gli armenti, e nell' inverno de' piani.

Pecusve Calabris ante sidus fervidum
Lucana mutet pascua . . . . . .
Horat. l. 5 od. 1.

Ma di ciò tratteremo più diffusamente nella Pastorizia, ove parleremo di tutte quelle cose, che i Romani aveano di buono non solo in quanto alla Pastorizia; ma altresì quanto alla Medicina Veterinaria.

Pastinum, sive *pastinatio*, campo destinato alla piantagione delle viti. Era il *pastinum* presso i Latini la vigna novella, che si piantava a debite distanze, e a filari. E perchè non venisse calpestata, e maltrattata dalle bestie, e dagli uomini, con molta cautela, e religiosamente era custodita.

Plan-

Plantarium, valeva lo ſteſso, secondo *Plinio*, che il seminario delle piante, che cresciute alquanto, si trasferivano in altro suolo, per crescere, e fruttificare. Di esse alcune nascono spontaneamente, cioè per semi a noi occulti, e che sono meno feconde, ma più valide; e altre si fanno col mezzo della cultura, e dell'arte, cioè per l'inoculazione, per l'innesto, per la propagazione ec.

Pomarium, sive *pometum*, luogo piantato di alberi fruttiferi, come di peri, di meli, di pruni, e cose simili. *Plinio* intende per *pomarium* la piantagione de' meli, ovvero pomi. *Cicerone de senect.* dice: *Nec vero segetibus solum, & pratis, & vineis, & arbuſtis res ruſticae laetae sunt, sed etiam hortis, & pomariis. Columella* vuole, che il *pomiero* fosse munito o di muro, o di maceria, o di fossato, per impedire l'ingresso agli uomini, e alle beſtie, spezialmente quando gli alberi sono novelli. Nè le cime de' monti, soggette alle tempeſte, e a i venti, nè le valli umide e basse si giudicavano dagli antichi buone per lo *pomiero*; ma si lodavano assai le radici de' monti, espoſte al mezzo giorno. *Catone* chiamava l'Italia un certo *pomiero*, perchè situata alle radici degli Appennini e delle Alpi. La miglior situazione di esso si voleva intorno alle Case, o vicino alla Città, per piacere del padrone, e per maggior comodo de' giardi-

nieri. E per dire qualche cosa de' frutti anticamente lodati presso di noi, *Plinio l.* 15 *c.* 25 delle *ciriegie* parlando, dice, che le migliori erano quelle, che nella Campania si appellavano *Pliniane*, e più comunemente *duracine*. Di molta ſtima eran poi le *pere* dette *falerne*, dal campo Falerno, secondo il lodato Autore *l.* 15 *c.* 15. Giulio *Capitolino* nella vita di Albino loda assai le *pesche* della Campania; e i *cocomeri* della ſtessa contrada vengono celebrati da *Plinio l.* 19 *c.* 5. I Romani poi dall'abbondanza de' fiori nelle piante, inferivano la gran copia de' frutti. *Ovidio* così cantò:

Si bene floruerint segetes, erit area dives;
Si bene floruerit vinea, Bacchus erit.
Si bene floruerint oleae, nitidissimus annus,
Poma quoque eventum temporis hujus habent.

Praesepe, luogo chiuso per le pecore, e per l'altro beſtiame.

Pratum, terreno deſtinato a produrre fieno. I Romani, che nudrivano animali utili assai, avevano prati naturali e artifiziali, e *Catone* avendo in pensiero l'utilità grande de' prati, anteponeva la rendita de' medesimi a quella degli altri prodotti. Con poca spesa, quanta ne richieggono i prati, si hanno carni, latticinj, pelli, lane, formaggj, sego per gli lu-

mi,

mi, servigio per gli trasporti, e per la cultura de' terreni; e spezialmente *letame*, per mezzo di cui tutto si ottiene dalla campagna. I Latini fra le erbe pratensi, coltivavano il *citiso*, utilissimo, secondo *Columella l.* 5 *c.* 12, per gli polli, per le api, per le capre, per gli bovi, e per ogni sorta di bestiame, ingrassando prontamente il medesimo, e facendo crescere il latte; potendosi dare verde agli animali per mesi otto dell' anno, e secco per gli altri quattro; la *veccia domestica*, raccomandata da *Catone*, da *Varrone*, da *Columella*, e da *Palladio* come eccellente foraggio per ogni specie di animali; la *cicerchia domestica*; l' *ervo*, o *moco*, ovvero *orobo bastardo*, considerato da' Greci e da' Romani come un ottimo alimento per tutte le bestie, e particolarmente per ingrassare i bovi; il *fieno greco*, la *fava palustre*, il *trifoglio*, il *lupino domestico*, che dopo di essere stato macerato nell' acqua, si dava a' bovi; la *segala*, tagliata ancor verde, e cose simili.

Quercetum, luogo piantato di querce. I Romani distinguevano le varietà degli alberi ghiandiferi, come del cerro, del faggio, del sughero, dell' elce ec. e in sommo onore avevano la *corona civica*, ch' era formata di frondi di quercia. Anticamente per la inopia delle biade, si abbrustolivano le ghiande, se ne formava farina, e quindi il pane. In una del-

le Leggi delle XII Tavole si permetteva di corre le ghiande, che cadevano nel fondo alieno. Non ignoravano i Latini, che le querce sieno moleste agli ulivi, e al noce, e sapevano altresì l'uso delle galle, e della lor corteccia per le arti.

Rosetum, luogo piantato di rose. *Plinio l.* 21 *c.* 4, dopo di aver numerato le varietà delle rose, e dopo di aver ricordato l'unguento, che fin da' tempi Trojani si faceva, con la macerazione delle rose nell'olio; chiama la rosa *Campana* primaticcia, e tarda la *Milesia*. Per avere le rose innanzi tempo, alcuni le irrigavano con l'acqua calda; e generalmente sapevano i Latini, che *omnis autem recisione, atque ustione proficit: translatione quoque, ut vitis. Plinius* ibid.

Rubetum, luogo occupato da' rovi. *Plinio l.* 24 *c.* 14, parla delle varie medicine, che dalle more, frutto de' rovi, dalle radici, e dalle ceneri de' medesimi erano in uso presso i Romani.

Salictum, luogo piantato di salci. I Latini ne sapevano le varietà, e la cultura di essi lungo il corso delle acque.

Seminarium, semenzaja, volg. *vrassicale*. Non solo i Romani avevano, come abbiam noi, la semenzaja delle piante ortensi, ma bensì delle viti, come assicura *Columella*: *Faciatque vitiarium, ex quo possit agrum vineis ve-*

vestire. E sceglievano poi il seme di un anno, giacchè *infermo* sperimentato aveano quello di due, e di tre anni, e *sterile* quello di un'età maggiore.

Silva, luogo piantato di alberi da taglio. Vedi *Nemus*. I Latini distinguevano le piante selvagge in *cedue*, che si tagliavano dopo un determinato spazio di tempo, come i castagni, i pini, i querciuoli ec., e in *ghiandifere*, che servivano a somministrare ghiande per lo cibo de' porci, e degli uomini. Ma non solo il cibo diedero esse ai primi mortali, ma bensì l'abitazione, siccome cantò *Ovidio*:

Pro domibus frondes norant;

e *Vitruvio l. 2 c. 1* scrisse: *Homines veteri more, ut ferae in silvis & speluncis, & nemoribus nascebantur, ciboque agresti vescendo, vitam exigebant*. E' poi trito quel proverbio presso i Latini: *Ligna ferre in silvam*, usurpato da *Orazio*, e che corrisponde al nostro italiano:

Portare a Samo vasi,
Nottole a Atene, e Coccodrilli a Egitto.

I Romani non trascurarono d'introdurre in Italia le migliori specie di alberi e fruttiferi e selvaggi dalle Provincie soggiogate. Il *Platano*,

a cagion della fresca sua ombra, per lo Mar Jonio fu trasportato da principio nelle Isole Diomedee, donde passò in Sicilia, e finalmente per opera di Dionisio, nella Città di Regio. Plinio *l.* 16 *c.* 5 parla di dieci varietà di *ghiande*, e degli alberi, che quelle producono, e ragiona altresì de' *pini*, e del modo di far la pece, degli *abeti*, del *frassino*, del *tiglio*, dell' *acero*, dell' *olmo* ec.; non che degli alberi fruttiferi, come del *ciliegio*, venuto da Ponto, de' *fichi*, da Cartagine, delle *giuggiole*, dall' Affrica, de' *cedri*, dalla Media, delle *pesche*, dalla Persia, de' *mandorli*, dall' Asia, degli *ulivi* trasportati da Cipro ec.

Villa, casa in campagna, secondo *Cicerone*. Vide *Domus*. Il cel. nostro Gio: Battista *della Porta* distribuisce tutta la Villa in *domum*, *silvam*, *pomarium*, *olivetum*, *vineam*, *hortum*, *segetem*, *pratum*. Per avere qualche idea delle Ville degli antichi Romani, a fronte delle quali le nostre non possono reggere affatto, e per l'ampiezza degli edificj, e per gli giardini d'ogni specie, e per le vigne, e per gli orti, e per le fontane, e per gli bagni, e per le stufe, e per le librerie, e per gli monumenti più rari delle arti; si può leggere la descrizione, che nell' epist. 17 del lib. 2 *Plinio* il giovane fa della sua Villa di *Laurento*, scrivendo a Gallo; non che di quella di *Tostana* nell' Epist. 6 del Lib. 5, scrivendo ad

Apol-

Apollinare. Vincenzo *Scamozzi* Architetto ce ne ha data una pianta nel Lib. 3 dell' *Architettura universale*. Non si può escogitare cosa più amena, e più deliziosa, e più *Romana* della Villa Tosca, già lodata. Io la trascriverei tutta quanta è lunga quell' Epistola, se non temessi di recar fastidio a qualche grave mio Leggitore; e più, di far prendere a vile le moderne nostre Ville, che pur si celebrano cotanto da' loro Possessori. Tanto è; noi siamo fanciulli in tutte le cose, in paragon degli antichi.

Vinea, luogo piantato di viti, per averne vino. *Varrone* distingue la vigna in *umile*, cioè che non ha alcun appoggio, e in *sublime*, che ha appoggio. La sublime o è *solitaria*, cioè che si sostiene col proprio tronco ingrossato; o è appoggiata agli alberi, e si chiama *arbustiva*. Si dice poi dallo stesso Autore *pergulana jugata* se si stende su delle pertiche, e su de' pali. *Plinio* dice, che bisogna badare nella piantagione delle vigne, *ad soli naturam, ad loci ingenium, ad coeli cujusque mores*. In genere i Latini per le vigne, che si distinguevano pure in *campestri*, in *colline*, e in *montane*, sceglievano il terreno sciolto, allegro, e non arido; e volevano l' aspetto di oriente, di mezzo giorno, e anche di occidente, riprovando tutti quello di borea; giacchè sapevano per esperienza, che le

viti

viti *calido potius, quam frigido coelo lactantur*. Nulla diciam quì della cultura delle vigne, e delle altre operazioni, che intorno alle medesime usi erano i Romani di fare. E' poi incredibile il numero degli utensili, e delle altre cose, che preparar si dovevano per la vendemmia: *falciuole* ben aguzze in quantità per tagliare i grappoli, acciocchè non si perdesse buona parte del frutto, istrappandoli con mano; panieri, ceste, corbelli di vinchj di varie forme, e grandezze, per trasportare l'uva: graticcj anche di vinchj per fare colare l'uva già pigiata: sacchi da vino, per purificarlo maggiormente: orcj da mosto per imbottare: *sportae faecariae* per corre la feccia, e per metterla sotto al torchio: acqua di mare, se era vicino, o pure acqua dolce, per lavare i tini, e i vasi tutti della cella vinaria: sostanze odorose da profumare la cantina: sagrifizj in onore di Bacco: pece de' Bruzj per impegolare le botti, che non eran già di legno, ma bensì di terra cotta; gli orcj, le anfore, e gli altri vasi da serbar vino: vasi di piombo, ben inzuppati internamente di olio, e ben bene fregati per cuocervi il mosto, e per ridurlo a tre quarti, o pure a due terzi; giacchè il rame sul fuoco comunica al vino qualità insalubri; colatoj di giunco, o di ginestra cruda, cioè non battuta, di Spagna: bastoni, che avessero all' estremità fascetti di finocchio, per muo-

vere,

vere, e per far venire alla superficie de' vasi la feccia, e per togliere dopo co' colatoj tutte le immondezze, che venivano a galla: e cotogne, o altri frutti, o pure soſtanze odorose, come iride, fien greco, e la radice del giunco, secondo il piacere, per metterle dentro al moſto bollente. Alle quali cose aggiugne *Columella l.* 12 *c.* 20, di essere cioè egli solito di mettere in anfore 2 di moſto un *triens* di vin cotto, se la vendemmia era ſtata umida; ed un *quadrans* se era ſtata secca. Alcuni agricoltori ne mettevano un *quadrans* in ogni anfora, ma ciò praticavano per la troppo debolezza del vino, che durato avrebbe appena giorni 30 senza corrompersi. Dice poi *Columella l.* 3 *c.* 9, appoggiato alle teſtimonianze di *Varrone* e di *Catone*, che gli antichi agricoltori aveano ottenuto da un jugero di vigna fino a urne seicento di vino; parlando delle uve *aminee*. Ma mio intendimento non è di seguir quì *Columella* in tutti i Capi della sua Opera, ne' quali tratta di queſto argomento. E solo aggiugnerò in primo luogo che lodatissimi erano a que' tempi i vini delle noſtre Provincie, e in particolare quelli della Campania; come l' *amineo* napoletano, celebrato da *Galeno* (*de meth. l.* 12 *c.* 4); l'*arbuſtivo* capuano, che secondo *Polibio* (*ap. Athen. l.* 1) non era da paragonare con altri; il *caleno* nell'agro Sidicino, oggi *Teanese*, di cui parla *Orazio* (*l.* 4 *od.* 12);

il

il *campano*, o sia *capuano*, che da *Marziale* (*l.* 13 *ep.* 113) vien noverato dopo il *tarraconese*; il *caulino*, appresso Capua, che il *Dalecampio* paragonò al famosissimo vino *falerno*; l'*equano*, detto anche *sorrentino*, lodato assai da *Silio* (*l.* 5); il *falerno*, di cui parla *Virgilio* (*Georg. l.* 2); il *massico*, che secondo *Plinio* (*l.* 14 *c.* 6) gareggiava col *falerno*; lo *ftatano*, lodato da *Strabone* (*l.* 5); il *trebellico*, poco distante da Napoli; il *trebolano*, il *trifolino*, il *pompejano* ec. commendati da *Plinio* (*ivi*). Il quale poi ne fa sapere nel lodato luogo, che prima celebre era la generosità del vino *cecubo*, che nasceva ne' palustri pioppeti del seno *Amiclano*, o sia di Gaeta; e che poi mancò, sia per l'incuria de' coloni, sia per la fossa di Nerone, che cominciato avea a scavare, per renderla navigabile dal Lago di Baja fino ad Ostia. Nobile in secondo luogo era il vino *falerno* nell'agro Capuano, di cui si distinguevano tre generi, cioè austero, dolce, e leggiero. Nell'altura de' colli nasceva il *gaurano*, nella metà il *faustiano*, e nel basso il *falerno*. E lo stesso Autore de' vini generosi favellando, celebra assai i vini *mamertini* di Messina nella Sicilia, que' di Taormina nella stessa isola, ec. Nè privi della debita lode si voglion dire, secondo *Plinio* i vini *Tarentina*, *& Servitiana*, *& Consentiae genita*, *& Tempsae ac Babiae*, *Lucanaque*,

que, antecedentibus Thurinis. Omnium vero eorum maxime illustrata Messalae potu & salute Lagarina, non procul Grumento nascentia. Suppone il *Barrio*, che *Temesa*, o *Tempsa* era dove oggi è Malvito. Grumento poi esisteva non lungi dalla Saponara, nel Vallo di Marsico in Basilicata. Chi poi desiderasse maggiori notizie sopra i vini antichi dell' Italia, e de' nostri Regni, potrà recarsi in mano l'opera di Andrea *Baccio*, al di sopra lodata (§. XIII.). Il Cav. *Landolina* poi di Siracusa, mio stimatissimo Amico, dell'antico vino *Pollio* Siracusano in una sua Lettera stampata trattando, mette in luminosa veduta molti altri antichi lodatissimi vini della Sicilia, e spezialmente il suo vino *pollio*, detto anche *biblino* da *Teocrito* (*Idyl. XIV*, 9 16), e da altri antichi Autori; il *potulano*, ricordato da *Plinio l.* 14 *c.* 6; l'*inicino*, lodato da *Esichio*, da *Pausania* (*Achaic.*) e da *Strabone l.* 6, e l'*alunzio*, annoverato da *Plinio* fra i vini dolci. E in secondo luogo dirò, che presso i Romani vi erano i Censori, che invigilavano sopra i possessori delle vigne; e che gravi erano le pene contro di coloro stabilite, che abbandonavano le viti, senza coltivarle. Aulo *Gellio* (*l.* 18 *c.* 12) parla de' Censori; e Asconio *Pediano* (ad Divinat. in Verr.) descrive le pene indicate, cioè: i *Plebej* erano privati di dare il voto: i Senatori si cancellavano dal regiſtro, e a'

Cavalieri si toglieva il cavallo. Di più *Numa* secondo *Plinio* (*l.* 14 *c.* 12) vietato avea nella Legge Postumia, di libarsi agli Dei vino delle viti, che non fossero potate; acciocchè anche la Religione concorresse alla buona cultura delle vigne.

Violarium, luogo piantato di viole.

Virgetum, terreno piantato di virgulti, o sia di verghe, che sempre ripullulano dopo il taglio.

Viridarium, luogo ameno per la verdura delle erbe, e degli alberi. Vide *Hortus*.

Vitiarium, semenzaja di viti. Vide *Seminarium*.

§. XXV. Per compimento della Storia dell' Agricoltura presso le antiche Nazioni, io dovrei ragionare quì della protezione, che i diversi Governi accordavano a' coltivatori de' campi, rimuovendo sempre tutti gli ostacoli *morali*, che rovinano le faccende della campagna. Ma basterà il dire brevemente, che i Sovrani della Persia tenevano di contrada in contrada due Soprantendenti, per lo militare uno, e l'altro per lo civile. Il primo era incaricato a mantenere la sicurezza e la pubblica tranquillità; e 'l secondo a promuovere i vantaggi dell'industria, e dell' Agricoltura (*Xenoph. de inst. Cyr. l.* 1). E viaggiando quel Sovrano di tempo in tempo per le provincie del Regno, ove incontrava campagne ben coltivate, e ri-

co-

coverte di alberi, di messi, e di tutte le produzioni, delle quali amico era il suolo, ricolmava di onori i due Soprantendenti, ed accresceva il loro dipartimento; e veggendo per lo contrario terreni incolti, o pure mal coltivati, venivano essi deposti subito dall'impiego, e altri n'erano rimpiazzati. E lo stesso *Senofonte* (*Memor. Hier. p.* 910) de' Greci favellando, proponeva di accordare non già premj in danaro, ma bensì qualche lusinghiera distinzione a coloro, che meglio coltivassero i loro campi. E tornando a' Romani, per sapere anche ove, col mezzo della buona cultura delle terre, e poi delle conquiste, arrivato fosse il gusto di essi nel cibarsi, diremo qualche cosa delle loro tavole. I pranzi d'ordinario erano composti di tre portate, compresovi il pospasto. Cominciavano con le uova fresche, ch'erano per lo più colorate, e finivano co' frutti *ab ova usque ad mala*. I cibi più graditi erano il pesce, le ostriche, il cignale, che spesso tutto intero compariva in tavola, le grù di Malta, i pavoni, i tordi, i rosignuoli, e le oche. La più sontuosa delle vivande era un cignale imbottito di caccia, e di pollame; che si appellava *cignale* Trojano, per alludere al cavallo di Troja. La prima portata poi era composta di uova fresche, d'asparagi, d'olive, di ostriche ec. La seconda di ragù e di arrosti tramezzati co' piatti di pesce. La terza

di

di frutta, e di altre dilicatezze, dette da' Latini *dulciaria & bellaria*, e da' Greci μελιπηκτα. Nulla dico de' vini squisiti, che usavano nelle loro tavole, e che bevevano rinfrescati con pezzi di ghiaccio, e di neve. Oltre a i colatoj nelle cantine, anche in tavola aveano i colatoj per rinfrescare insieme, e per temperare il vino; giacchè (versando essi su la neve (posta nel piattino traforato, che copriva il colatojo) del vino, esso insiem con l'acqua della neve disciolta, scorrea nella coppa di sotto. Nella Tav. XIV del Tom. I *delle Antichità d' Ercolano*, Nota 19 si può vedere la figura de' Colatoj nelle tavole de' Romani. *Seneca de vita beata* fa il ritratto di un uomo dedito a' piaceri del gusto: „ Voi vedete, *dic' Egli*, „ un Apicio sdrajato sul suo letto, coperto di „ rose, che contempla la magnificenza di sua „ tavola, che soddisfa il suo udito co' concer„ ti i più armoniosi, la sua vista degli spet„ tacoli i più vezzosi, il suo odorato de' pro„ fumi i più squisiti, e il suo palato de' cibi „ i più dilicati ". In somma la ben intesa Agricoltura uscir fece i Romani dall' inopia e dalle miserie; aprendo ancor ad essi la strada col progresso del tempo, di divenire valorosi Soldati, e celebri Conquistatori del Mondo.

Il fine del Volume primo.

AG-

AGGIUNZIONI

Alla pag. 37, nota 14, si aggiunga, che la noſtra Magna Grecia ebbe i suoi Poeti; e sono *Orfeo* di Crotone, *Leonida* e *Rintone* di Taranto, che in particolare fu inventore della Tragicommedia, e che compose Commedie 38, delle quali *M. Tullio* (*l.* 1 *ep.* 20), scrivendo ad Attico, cita qualche verso; ed *Ateneo* ricorda la Commedia intitolata: *L'Anfitrione*. Sommi Poeti ancor furono *Metone* di Taranto, *Ibico* di Reggio, di cui esiſtono alcuni frammenti; e *Alessi* di Turio, che compose drammi 245, secondo che fama corre; narrando *Plutarco*, siccome si può vedere presso il *Fabricio* (*Bibliot. graec. t.* 1), che in questo genere superò tutti i suoi contemporanei. Anche *Scira* Tarentino fu inventore di un genere drammatico, detto *italico* da' Greci; ed *Ateneo* fa memoria di *Cleante*, di *Stratone*, e di *Alessi*, poeti eſtemporanei Tarentini. Per la musica poi basta per tutti il famoso *Ariſtosseno* di Taranto, di cui abbiam parlato pag. 104. In quanto alla pittura il celeberrimo *Zeusi* era di Eraclea, Città posta vicino al Fiume *Siri*, e propriamente nel luogo dove oggi si trova *Policoro*, in Basilicata, cioè su di quelle alture. Finalmente tra gli esimj Scultori, *Pausania* (*l.* 6 *c.* 4) nomina *Clearco*, che dice non essere ad alcuno inferiore, e *Learco*, ambedue di Reggio. *Plinio* (*l.* 34 *c.* 8) parlando di *Mirone*, e delle moltissime sue opere in scultura, con le quali e per la simmetria, e per la varietà, e per lo numero, dice di aver superato lo ſtesso *Polliteto*, conchiude: *vicit eum Pythagoras Rheginus ex Italia, Pancratiaſte Delphis posito*.

Al §. XVI, ove si parla del campo frumentario de' Greci si aggiunga quel tanto, che segue. *Demostene* (*in Phoenip. p.* 1028) parla di *Eutimete* Ateniese, che da un podere, che avea di circuito più di ſtadj 40, cioè miglia 4 e mezzo in circa de' noſtri, avea raccolto nell'anno antecedente più di *medimni* 1000 di orzo, e di misure 800 di vino. L'orzo, era ſtato venduto dramme 18 il *medimno* (che conteneva misure 15 circa delle noſtre) o sia di noſtra moneta duc. 3, e grani 78; e il vino *dramme* 12 (duc. 2 e gr. 52) la *metreta*, che corrispondeva a un' *anfora* e mezza Romana, ovvero a caraffe da barile 51 circa delle noſtre. E siccome, al dire dello ſtesso Autore, quel prezzo era il triplo, forse a cagione di qualche careſtia, del prezzo ordinario; ne segue, che in Atene il comun prezzo del *medimno*

dell'orzo, era di dramme 6, e quello della *metreta* del vino di dramme 4. La dramma de' Greci corrisponde a grani 21 circa de' nostri. Sicchè tutto il campo accennato rendeva annualmente al padrone fra orzo e vino dramme 9200, ovvero duc. 1932. In oltre *Eutimete* avea bestie sei da soma, che ogni dì portavano al mercato legne, e cose simili, e gli rendevano dramme 12 al giorno, o sia duc. 2 e gr. 52.

ERRORI	CORREZIONI
Pag. 103, lin. 9 circa quattro misure	circa misure 15
Pag. 129 l. 21 Casale	Caseale
Pag. 148 l. 4 da ivi venute	di là venute.
Pag. 153 l. 28 volg. *farna*	volg. *eschia*
Pag. 167 l. ultima *Palatano*	*platano*

IN-

INDICE

DEGLI ARTICOLI, E DELLE MATERIE

Prefazione pag. 5
Orazione detta nell' aprirsi la nuova Cattedra nelle Regie Scuole di Salerno con moltissime Note tutte relative all' antica popolazione, alle Scienze, alle arti, al commercio, e alla potenza del noſtro Regno 13
Saggio della Storia dell' Agricoltura 45
Scrittori georgici Greci 59
Cartaginesi 64
Antichi Geoponici, e loro frammenti 65
Scrittori georgici Romani 68
Riſtauratori dell' Agricoltura dopo la barbarie 74
Georgici del Secolo XVI 76
Georgici de' due ultimi Secoli, e de' migliori viventi presso le varie Nazioni 80
Agricoltura pratica antica Chinese, Babilonese, Egiziana, e spezialmente Greca, e Romana 85
Ragguaglio fra le misure, e fra i pesi, che oggi si usano in Napoli e quelli degli antichi Romani 103
Uficj contadineschi presso i Latini 121
Il cibo, e 'l veſtito della famiglia, addetta al-

la campagna. Vettovaglie de' bovi 127
Edificj ruſtici 128
Strumenti villereccj 135
Diſtribuzione di un podere presso i Romani 143
Campo, sua cultura, e suoi prodotti 145
Ficheto 153
Orto, e sue erbe per l'uso cibario 155
Oliveto 159
Pomiero 163
Prato 164
Selva 167
Vigna, e vini eccellenti de' Latini 169
Mezzi usati dagli antichi a promuovere l'Agricoltura. Grandezza Romana nelle tavole, o sia nel cibo 174

CATALOGO

Delle Persone soscritte alla presente Opera delle Cose ruſtiche

A

Arditi, Cav. D. Michele, Accademico Ercolanese.
Areieri, D. Giuseppe, di S. Mauro in Basilicata.
dell' Amantea, P. Michele, Esprovinciale de' Minori Osservanti.
Alberti, D. Rosario, Canonico. Cancelliere di Policaſtro.
d' Ancora, D. Gaetano, P. P. e Ufiziale nella R. Segreteria dell' Ecclesiaſtico.
Angiolillo, D. Felice, Juniore di Ruoti.

B

Balsamo, Abate, P. P. in Palermo.
Bellelli, D. Gaetano, di Capaccio.
Belli, D. Andrea, Bibliotecario di S. M.
Buono, D. Giorgio, Canonico di Frosolone.
Berrilli, D. Giambattiſta, Sacerdote di Calitri.
de' Biasi, D. Biagio, di S. Fele.
Budon, D. Giuseppe, Ufiziale per gli Affari eſteri.
de Bellis, Sig. Presidente.

C

Codronchi, Cav., Consigliero delle R. Finanze.
Caravita, Cav., Consigliero delle R. Finanze.
Cianciulli, Sig. Caporuota.
Capecelatro, Monsignore, Arcivescovo di Taranto.
Cenicola, Monsignore, Arcivescovo di Reggio.
Candiota, D. Onorato, P. P. in Bari.
Carelli, D. Francesco.
Cassini, D. Domenico, di Moliterno.
di Calvello, P. Egidio, Esprovinciale de' Minori Osservanti di Basilicata.
Caselli, D. Vincenzo.
della Corte, D. Matteo, di Montecorvino.
Cornetta, D. Carmine.
Chiaini, D. Vincenzo, Medico del Controne.
Cortese, D. Michelangelo, di Potenza.
Colucci, D. Gennaro, di Ruoti.
di Craco, P. Lettore Francescantonio, Minore Osservante.
Cantalupo, D. Pasquale, Medico di Altavilla.
di Cesare, D. Ferdinando, della Cava.
Cimaglia, D. Domenico, di Foggia.
di Carpino, P. Pasquale, Esprovinciale de'Minori Osservanti di Puglia.
Cantisani, D. Francesco, Arciprete di Rivello.
di Cerchiara, P. Bernardino, Esprovinciale de' Minori Osservanti di Cosenza.
di Cajazzo, P. Antonio, Lettore di Matematiche de'PP. Riformati di S. Francesco.

Cap-

Cappelli, D. Agoſtino, Avvocato.
de Collutiis, D. Lorenzo, di Tramutola.
Cuntò, D. Francesco Paolo, di Moliterno.
Cicalese, D. Niccola, di Nocera de' Pagani.
Clausi, D. Pietro.
Collis, D. Antonio, di Mormanno.
Cosma, D. Giuseppe, Avvocato in Lecce.

D

Donnaperna, Signor Marchesino.
Donnaperna, D. Michelino.
Diodati, D. Antonio, del Controne.
Duchen, D. Pietro, Ufiziale d' Artiglieria.

F

Ferdinando, D. Santo, Tenente Colonnello del Genio.
Ferrara, D. Gio: Antonio, di Evoli.
Frangetta, D. Giuseppe.
de Focatiis, D. Domenico, Paroco di Persano.
de Focatiis, D. Vincenzo, Medico delle Serre.
Fortunato, D. Giuſtino, di Rionero.
Ferrone, Monsignor, Vescovo di Muro.
Ferrone, D. Antonio, di Barile.

G

di Gravina, S. E. il Signor Duca.
del Gesso S. E. il Signor Duca.
Giovene, Canonico Arciprete, D. Giuseppe Maria, di Molfetta.
Gianpaolo, D. Paolo, di Limosani.
Genovese, D. Marco, di Evoli.
Galardo, D. Ferdinando, Medico di Albanella.

Giffoni, D. Raffaello, Canonico di Policaſtro.
Grippi, D. Giuseppe, di Moliterno.
de Gemmis, Presidente, Ufiziale primario della R. Segreteria dell'Ecclesiaſtico.
Gualtieri, Monsignor, Vescovo dell'Aquila.
Greca, D. Luigi, di Mormanno.

I

Innecco, D. Pietro.
de Jatta, D. Donato, di Conversano.

L

Lopez, S. E. Monsig. Arcivescovo.
Landolina, Cav., di Siracusa.
Lodovici, Monsignore, Vescovo di Policaſtro.
Lodovici, Cantore, di Evoli.
Leone, D. Francesco, della Caſtelluccia.
de Lupis, D. Orazio, P. P. in Catanzaro.
de Lucretiis, Canonico, di S. Severo.
Luciani, D. Pietro, Vicario Vescovile di Policaſtro.
Lauria, D. Francesco, Avvocato.
Laurenziello, D. Giuseppe, di Melfi.
de Lena, D. Giuseppe, Ufiziale nella R. Segreteria di Guerra.

M

de' Medici, S. E. D. Luigi, Vice-Presidente e Direttore delle Reali Finanze.
Miglionini, D. Francesco, Segretario di Stato dell'Ecclesiaſtico, e di Grazia e Giuſtizia.
Maradei, D. Francesco, di Mormanno.
Minervini, Ab. D. Ciro Saverio.

Mar-

Marruncelli, D. Giuſtino, Dottore in Medicina.
de Masi, D. Rosario, di Altavilla.
Mottola, D. Saverio, di Altavilla, Dottore in Legge.
Miraglia, D. Francesco Saverio, di Maratea.
Massajuolo, D. Francesco, Agente in Torre di Mare.
del Muscio, Monsignore, Vescovo di S. Severo.
Mazzei, D. Fabio, Avvocato in Matera.
Miglietta, D. Vincenzo, P. P. in Lecce.
di Molfetta, P. Giovanni, Lettor Giubilato de' Minori Osservanti.
Mori, D. Giambatiſta, Ten. Colon. del Genio.
Maselli, D. Donato, di Muro.
Moschettini, D. Cosimo, di Martano.
Mola, D. Emmanuello, P. P. in Bari.

N

Nacci, D. Vincenzo, di S. Germano
Novella, D. Raffaello, Fiscale di Persano.
Nava, Canonico, D. Demetrio.
di Napoli, P. Emmanuello, Lettore Giubilato de' Minori Osservanti.
Notaroberto, D. Saverio, Dottore in Medicina.
di Napoli, P. Lionardo, Esprovinciale de' Minori Osservanti.
di Napoli, P. Serafino, Diffinitore de' Riform.

O

Orlando, Marchese D. Francesco, Direttore della Real Stamperia.
Orsi, D. Luigi.

Pa-

P

Pace, D. Clemente, di Mormanno.
Passarella, D. Gaetano, Canonico di Capaccio.
Paù, D. Gennaro, di Terlizzi, Dottore in Legge.
Perrotta, D. Antonio, di Altavilla.
Palma, D. Achille, Dottore in Medicina.
Pannoni, D. Nicola.
Perrotta, D. Antonio, Bibliotecario di S. M.
di Pascale, D. Biagio, del Postiglione.
Pizzarelli, D. Giovanni, Veterinario di Persano.
Pomarici, D. Gio: Vincenzo, di Anzi, Governatore Regio.
Pastore, D. Giuseppe, di Pisticci.
Panevino, D. Salvadore, di Tursi.
Petagna, D. Vincenzo, P. P. di Botanica in Napoli.
Porcellini, D. Amato, di Calvello.
di Pascale, D. Giuseppe Galilei, Capitano nella R. A. Militare.
di Palma, P. Antonio, Lettore di Filosofia-Matematica de' Riformati.
Pessolano, D. Marco, di Rionero.
Pappadà, di Melfi.
di Pisticci, P. Diodato, Minore Osservante.
Petrocelli, D. Francesco, di Moliterno.
Pacelli, D. Alfonso, di Balvano.
Piscicelli, Sig. Maggiore D. Francesco.
Poli, D. Giuseppe Saverio, Presidente della R. A. M.

Pi-

Pigoniero, Cav. Ufiziale nella R. Segreteria delle Finanze.
del Plato, D. Gaetano, Barone di Calabritto.

Q

Quartapelle, Abate Bernardo.
Quinto, D. Niccola, di Venosa.

R

Roccatagliata, D. Girolamo.
Ramoni, D. Girolamo.
Rosati, D. Giuseppe, di Foggia.
Rietelli, D. Celeſtino.
Rosati, Arcidiacono, di Rapolla.
Rosati, D. Giuseppe, di Rapolla.

S

di Sinopoli, Sig. Conte.
di Seminara, P. Serafino, Provinciale de' Minori Osservanti di Catanzaro.
Segreti, D. Vincenzo, di Lauria.
de Sinno, Canonico Priore, di Taranto.
Saracino, D. Ferdinando, di Avellino.
Sterzinger, Padre, de' Teatini, Prefetto della pubblica Biblioteca di Palermo.
Sylos, Cavaliere D. Carmine.
Spezzano, Duchino di
da Sarno, P. Niccola, Diffinitore de' PP. Riformati.
Squeo, D. Luigi, Avvocato Napoletano.
Suppa, D. Pasquale, Dott. in Medicina.
Stoduti, D. Rocco, di Policaſtro.

Tor-

T

Torrusio, Monsignore, Vescovo di Capaccio; della Giunta Ecclesiastica ec.
Tarantini, D. Giovanni, Avvocato della Nazione Tedesca.
Tomei, D. Gio: Battista, Segretario di Persano.
Tineo, D. Giuseppe, P. P. di Botanica in Palermo.
Tempone, D. Domenico, di Moliterno.
di Tursi, P. Vincenzo, Provinciale de' Minori Osservanti di Cosenza.

V

Vargas Macciucca, Signor Duca:
di Viggiano, P. Michelangelo, Min. Oss.
Viggiano, D. Emmanuello.
Viviani, D. Francesco, di Campagna.
Vecchi, D. Teodoro, Arciprete di S. Manco.

Z

Zupo, D. Nicola, P. P. in Cosenza.

Emi-

Eminentissimo Signore

Nicola Flauto pubblico Stampatore di questa Città, volendo dare alle stampe un'Opera, stampata altra volta, ma migliorata ora, e accresciuta dall' Autore, sotto al titolo: *Delle Cose rustiche ec.* Supplica per tanto V. E. a commettere la revisione a chi meglio le sembrerà, e l'avrà ec.

Adm. Rev. Dom. D. Dominicus Sarno S. Th. Prof. perlegat autographum operis superius enunciati, & scripto referat. Die 24 mensis Julii 1803.

D. PESCE V. G.

F. Rossi Can. Dep.

Ill., e Rev. Signore.

L' opera *delle Cose rustiche*, che chiedesi dare alla luce, è sul modello di una sì compiuta perfezione lavorata, che desta agli Scienziati leggitori eccessivo piacere, che porta immenso utile alle popolazioni, e che rende immortale il nome dell' Autore. Se veggonsi quì non solo mirabilmente sparse quante furono le cognizioni di Fisica, onde questo importante argomento maneggiarono illustri Scrittori, ma rapportansi eziandio le nuove scoverte di Chimica,

mica, che s'ignoravano una volta, non può in leggendo gioire l'uomo di lettere. E se il sicuro modo s'insegna, perchè riducansi a vantaggioso uso le chiare, ed immancabili teorie, ritrae certamente il lieto possessore di fondi quell'immenso utile, che per l'innanzi sospirava, e non ottenne. Avviene necessariamente di quà, che riscuota il chiarissimo Autore l'applauso de' dotti, ed i vivi ringraziamenti de' ricchi Coloni. E poichè questa degna Opera nel mentre giova al pubblico, non lede nè la Religione, nè il buon costume, sono di avviso, che si possa accordare la licenza di stamparsi.

Di V. S. Illma e Rma

Di Napoli 10 Settembre 1803.

Divotis. Obbl. Servo vero
Domenico Sarno.

Visa relatione Domini Revisoris, imprimatur,
Die 11. *mensis Septembris* 1803.

D. PESCE V. G.

F. Rossi Can. Dep.

S. R. M.

S. R. M.

SIGNORE

Nicola Flauto pubblico Stampatore di queſta Città, volendo dare alle ſtampe un' Opera, ſtampata altra volta, ma migliorata ora, e accresciuta dall' Autore, sotto al titolo: *Delle Cose ruſtiche ec.* Supplica la M. V. a commettere la revisione a chi meglio le sembrerà: ut Deus &c.

A. & M. D. Antonius Febraro perlegat, & in scriptis referat. Neapoli die XXIII. *mensis Julii* 1803.

F. A. CAP. MAJOR.

S. R. M.

SIGNORE

Ho letto per ordine della M. V. le Note, ed Iſtoria dell' Agricoltura aggiunta dal M. R. P. Niccola Onorati Exprovinciale de' Minori Osservanti alla sua opera *delle Cose ruſtiche*, data alle ſtampe nel 1791. Siffatta lettura niente mi ha presentato, che in qualche maniera s'opponesse agl'insegnamenti della Religion Criſtiana, alla integrità de' coſtumi, ed alla fedele osservanza de' Sacri Regj Dritti. Anzi colla erudizione ho ammirato il giudizio dell' Autore, diretto ad eccitare gl' animi de' suoi leggitori, per imitare, e vincere le cure degl' antichi

tichi nella vantaggiosa coltura de' terreni. Potendo dunque riuscir profittevole, son di parere (se altramente non delibererà la M. V.), che l'opera succennata di Note, e di Storia arricchita, sotto forma migliore, per mezo delle ſtampe, rivegga la luce. E proſtrato a' piedi del Real Trono con profondissimo rispetto mi dico

Della M. V.

Umil. Oss., e Dev. Suddito
Antonio Febraro.

Visa Relatione Regii Revisoris D. Antonii Febraro de commissione Rev. Regii Cappellani Majoris.

Die 27 mensis Auguſti 1803 *Neap.*

Regalis Camera S. Claræ, providet, decernit, atque mandat, quod imprimatur cum inserta forma presentis supplicis libelli, ac approbationis dicti Regii Revisoris. Verum non publicetur nisi per ipsum Revisorem facta iterum revisione affirmetur quod concordat servata forma Regalium Ordinem; ac etiam in publicatione servetur Regia Pragmatica. Hoc suum.

MASCARO CIANCIULLI
V. A. R. C.

Ill. Marchio de Jorio R. S. C.
& cæteri Spe. Aular. Præf.
tempore sub. imp.

Pascale.

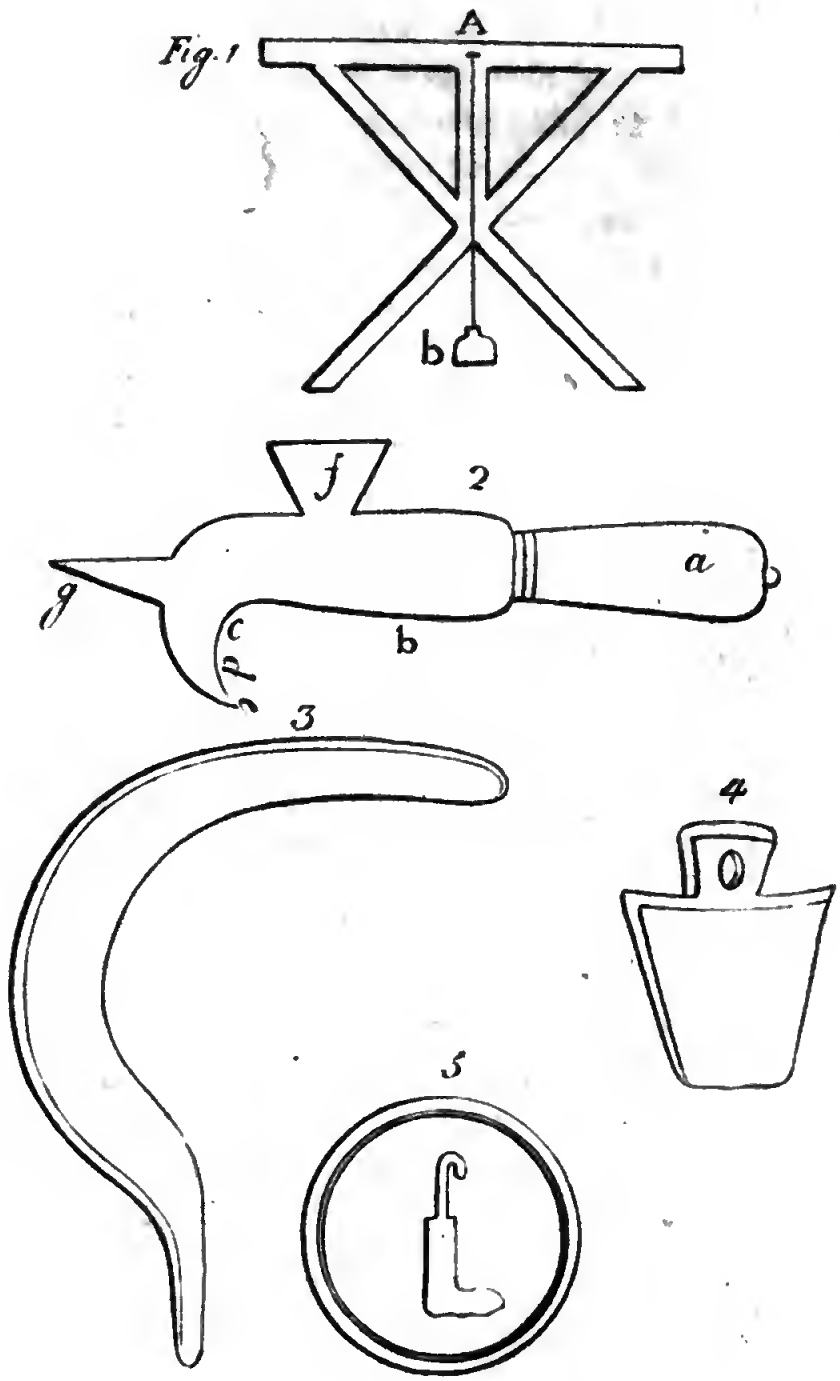


Fig. 1
A
b
f
2
a
g
c
b
3
4
5